



Zapiekanka warzywna z halloumi

 Nikita

Polecane na: [danie główne](#), [jednogarnkowe](#), [lunchbox](#), [przystawki i przekąski](#), [zapiekanki](#)

Kuchnia (region): **arabska**

Warto wiedzieć:

 65 min

 5 porcji

Składniki:

bataty - 2 szt.
ziemniaki - 3-4 szt.
topinambur - 6-8 szt.
marchew (spora) - 1 szt.
pietruszkę korzeń - 1 szt.
cebula czerwona mała - 2 szt.
cebula szalotka - 1 szt.
czosnek (w łupinkach) - 3 ząbek

bakłażan - 1 szt.
papryka czerwona, żółta i zielona po - 1/2 szt.
ser halloumi - 200-250 g
oliwa - - trochę
pieprz - 1/2 łyżeczka
kurkuma - - szczypta
sól ziołowa (po upieczeniu) - - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Przygotować wszystkie warzywa, umyć i obrać. Dużą blachę wyłożyć papierem do pieczenia. Bataty i ziemniaki pokroić w spora kostkę (3-4 cm), marchewkę i pietruszkę pokroić w plasterki. Bakłażana w półplasterki o grubości 1,5-2 cm, cebulę w ćwiartki. Topinambur przekroić na 2-3 kawałki. Paprykę pokroić na paski 2x3 cm. Wszystkie warzywa wymieszać z oliwą, doprawić pieprzem i odrobiną kurkumy lub curry.

KROK 2: Warzywa wyłożyć na blachę. Wstawić do piekarnika nagrzanego do 180 stopni. Piec 40 minut. Ser halloumi pokroić w kostkę 1 cm.

KROK 3: Warzywa powinny się przyrumienić. Należy je posypać po wierzchu pokrojonym serem i ponownie wstawić do piekarnika.

KROK 4: Zapiekać jeszcze 10 minut. Podawać z sosem czosnkowym, majonezem lub keczupem jako samodzielne danie lub dodatek do mięsa czy pieczonej kiełbasy.