




Zapiekanka z mieszanych warzyw

 Nikita

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

Kuchnia (region): [arabska](#), [polska](#)

Warto wiedzieć:

 50 min

 1 porcja

Składniki:

ziemniaki - 500 g

batat - 1 szt.

marchewka pomarańczowa - 1 szt.

marchewka fioletowa - 1 szt.

cebula czerwona - 1 szt.

cebula szalotka - 1 szt.

czosnek - 2-3 ząbek

papryka - 1/2 szt.

topinambur - 5-6 szt.

pieczarki mini - 250 g

jajo - 1 szt.

skrobia kukurydziana - 3 łyżka

sól ziołowa - 1/2 łyżeczka

tymianek - 1/2 łyżeczka

pieprz - 1/4 łyżeczka

oliwa z oliwek - 1 łyżka

do podania: -

feta pokruszona -

rukola - - garść

Sposób przygotowania:

KROK 1: Ziemniaki obrać, pokroić w cienkie plasterki (około 2 mm). Rozłożyć je na blasze wyłożonej papierem do pieczenia (posmarowanego oliwą za pomocą pędzelka). Wstawić do piekarnika nagrzanego do 180 stopni. Ziemniaki podpiec przez około 10 minut.

KROK 2: Batata, marchewki i topinambur obrać i zetrzeć na tarce jarzynowej lub rozdrobnić w malakserze. Cebulę, czosnek i paprykę pokroić w drobną kostkę. Rozdrobnione warzywa przełożyć do dużej miski, wymieszać razem. Jajo roztrzepać, wymieszać ze skrobią, oliwą, solą ziołową, pieprzem i tymiankiem, mieszaninę wlać do rozdrobnionych warzyw i wymieszać razem. Przełożyć na podpieczone ziemniaki, piec 30 minut w temperaturze 180°C. W międzyczasie pieczarki pokroić w cienkie plasterki.

KROK 3: Po 30 minutach pieczarki rozłożyć na

zapiekance i zapiekać jeszcze całość około 15 minut.

KROK 4: Po upieczeniu całość posypać pokruszoną fetą i rukolą.