




Zapiekanka z topinamuru, batata i tempehu

 Nikita

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

Kuchnia (region): [arabska](#)

Warto wiedzieć:

 50 min

 2 porcje

Składniki:

batat - 200 g
topinambur - 250 g
tempeh - 150 g

oliwa z oliwek - 1 łyżka
rozmaryn - 1 łyżeczka
sól i pieprz - - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Topinambur i batat dobrze wyszorować (nie obierać ze skórki), pokroić na małe kawałki. Przełożyć do naczynia do zapiekania. Tempeh pokroić w kostkę (1,5-2 cm), dodać do warzyw. Do batata, topinamburu i tempehu dodać rozmaryn, oliwę, sól i pieprz. Dokładnie wymieszać. Wstawić do piekarnika nagrzanego do 200°C. Piec 30-40 minut, kilka razy obracając warzywa. Na koniec wszystko powinno mieć złocisty kolor.

KROK 2: Podawać z sosem czosnkowym z koperkiem lub cytrynowym z natką pietruszki.