

Cykoria zapiekana z mozzarellą



Składniki

średnie cykorie
pomidory
oliwa do wysmarowania
formy
gałązki tymianku
gałązki rozmarynu
sól, pieprz
125 ml - rosołu
drobiowego lub białego
wina
sok z połówki cytryny
plasterków mozzarelli,
grubości ok. 0,5 cm
gałązki tymianku do
przybrania

Opis wykonania

Zapiekanki z cykorii, pomidorów i mozzarelli, ozdobione tymiankiem.

Rozgrzać komorę gotowania. Cykorię oczyścić i wyciąć gorzki rdzeń. Rdzeń nie musi być duży, współczesne gatunki cykorii nie są zbyt gorzkie. Pomidory naciąć na krzyż, włożyć do perforowanego pojemnika i wstawić do komory gotowania. Pod spód wsunąć pojemnik do gotowania. Gotować na parze według przepisu. Wyjąć pestki z pomidorów i przekroić na ćwiartki. Formę wysmarować oliwą i włożyć cykorie. Dołożyć pomidory, tymianek i rodzyunki, doprawić do smaku solą i pieprzem. Podlać wywarem warzywnym. Na cykorii ułożyć plasterki mozzarelli i wstawić do nagrzanej komory gotowania, zapiekać według przepisu. Ser powinien się lekko zarumienić. Wyjąć cykorię z formy i wyłożyć na talerze razem z pomidorami. Przybrać gałązkami tymianku.

Sposób nastawiania:

Piekarnik parowy: gotowanie na parze w temperaturze 100°C w rozgrzanym piekarniku pomidory: 2-3 minut. Gorące powietrze + gotowanie na parze, 220°C w rozgrzanym piekarniku, zapiekanie zapiekanki: 10 minut.