

Warzywa grillowane w oliwie truflowej podane z pieczoną cieleciną i liśćmi brukselki



Składniki

Cukinia
Niezbyst gruby bakłażan
2 czerwone papryki
2 żółte papryki
170 g brukselki
1 opakowanie kiełków
cebuli lub innych
Po 1 sztuce sałaty
karbowanej, zielonej i
czerwonej
Pół główki sałaty frize
Oliwa z oliwek i olej
Oliwa truflowa
Ocet balsamiczny
1 czerwony pomidor
Czosnek
Tymianek świeży,
rozmaryn świeży

Opis wykonania

Grillowane warzywa z cielęciną, liśćmi brukselki polane oliwą truflową.

Uprednio oczyszczone warzywa ułóż w naczyniu żaroodpornym, delikatnie skrop oliwą i posól.

Piecz w temperaturze 180°C przez około 10 min.

Odstaw w chłodne miejsce.

Upieczoną wcześniej cielęcinę pokrój w cienkie plastry.

Brukselkę sparz w osolonej wodzie, wytnij listki.

Warzywa układaj na przemian z cielęciną i listkami brukselki.

Całość dopraw oliwą truflową i solą morską.