

Овощи под сырным соусом



Что нужно:

- брокколи - 200 г;
- цветная капуста - 200 г;
- морковь (крупные) - 2 шт;
- цукини - 1 шт;
- шампиньоны - 400 г;
- сыр пармезан (уже натертые) - 400 г;
- петрушка - 1 пучок;
- яйца - 8 шт;
- соль - по вкусу.

Время приготовления: 15 мин.

Описание

Приготовление

1. Цукини нарезаем полукружочками, солим и обжариваем по паре минут с каждой стороны;
2. Брокколи, капусту, морковь и грибы варим 10 минут в подсоленной воде;
3. Смешиваем наши цукини, разделённую на соцветия брокколи, нашинкованную капусту, натёртую морковь, грибы (целиком) и 100 г нашего сыра;
4. Укладываем на противень (предварительно смазанный растительным маслом) сервировочные кольца и заполняем их до половины нашей смесью;
5. Смешиваем оставшийся сыр, яйца, мелко порубленную петрушку и заливаем получившийся соус в наши сервировочные кольца;
6. Запекаем 20 минут при температуре 180 градусов;
7. Подаем на салатных листьях.