

Mötley Stüe

with Tommy Leeks

Сложность:



Описание:

Согревающее зимнее вегетарианское рагу со сногсшибательным сыром грюйер

ВРМ:

Подготовка — 10 минут

Приготовление — 35 минут

Ингредиенты:

1 лук-порей

3 моркови

5 свежих картофелин в кожуре

3 ст. л. оливкового масла

1 стаканчик овощного бульона (приблизительно 30 г)

Веточка розмарина

Пригоршня плосколистистой петрушки

70 г грюйера

200 г шпината

Молотый черный перец

Нарезанный хлеб для подачи

(по желанию)

Способ приготовления:

1. Нарежьте лук-порей тонкими кружочками.

2. Очистите морковь и нарежьте ее мелкими кусочками.

Мелко нарежьте неочищенный картофель.

3. Нагрейте масло в сотейнике на среднем огне, положите в него лук-порей и обжаривайте 5–10 минут. Лук должен уменьшиться в объеме и начать подрумяниваться.

4. Вскипятите полный чайник воды и смешайте 600 мл кипятка с овощным бульоном в жаропрочном мерном кувшине.

5. Когда лук-порей начнет подрумяниваться, влейте в сотейник бульон, положите картофель и морковь и варите 20 минут на медленном огне.

6. Оборвите листья розмарина и положите их в сотейник.

7. Добавьте несколько листьев петрушки.

8. Пока рагу выкипает, натрите в миску грюйер.

9. Выложите поверх рагу шпинат. Когда он уменьшится в объеме, перемешайте.

10. Посыпьте рагу тертым сыром, тщательно перемешайте и готовьте еще 2 минуты.

11. Подавайте рагу горячим, приправив по вкусу молотым черным перцем. При желании можно подать с ломтиками хлеба.

[Почитать описание, рецензии и купить на сайте МИФа](#)



Почитать описание, рецензии и купить на сайте МИФа



[Почитать описание, рецензии
и купить на сайте](#)

Лучшие цитаты из книг, бесплатные главы и новинки:

