



Warzywny wellington

przepisy.pl



 60 minut  6 osób  Łatwe

Składniki:

- cukinia - 1 sztuka
- cebula - 1 sztuka
- bakłażan - 1 sztuka
- ząbek czosnku - 1 sztuka
- czerwona papryka - 1 sztuka
- zielona papryka - 1 sztuka
- żółta papryka - 1 sztuka
- Przyprawa do warzyw z grilla Knorr** - 1 opakowanie
- oliwa - 3 łyżki
- kapary - 2 łyżki
- mleko - 100 mililitrów
- śmietana 18% - 200 mililitrów
- masło - 1 łyżka
- mąka pszenna - 2 łyżki
- mąka do podsypywania deski - 50 gramów
- ser gruyer lub inny o podobnej strukturze - 100 gramów
- natka pietruszki - 1 pęczek
- ciasto francuskie - 300 gramów
- jajko - 1 sztuka
- ziarna czarnuszki - 1 łyżka

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Warzywa umyj, pokrój w grubą kostkę 2 cm na 2. Warzywa delikatnie obtocz w oliwie, oprósz przyprawą do warzyw z grilla. Rozłóż na blasze do pieczenia wyłożonej pergaminem. Obok warzyw umieść całą nie obraną główkę czosnku. Warzywa wstaw do nagrzanego do 200°C piekarnika na około 40 minut. Czosnek wyjmij po 20 minutach, obierz, rozetrzyj na miazgę. Zetrzyj ser na tarce, posiekaj natkę pietruszki, posiekaj kapary. Jajko rozmieszaj w miseczce widelcem.
2. W międzyczasie przygotuj sos. Na patelni rozpuść masło, połącz go z mąką do powstałej w ten sposób zasmażki, dodaj mleko i śmietanę. Sos dokładnie wymieszaj, aby nie powstały gródki i doprowadź do wrzenia, gotuj dwie trzy minuty aż zgęstnieje. Powinien być bardzo gęsty. Do sosu dodaj upieczone warzywa razem z sokiem, rozarty na miazgę czosnek, kapary, ser i natkę pietruszki.
3. Warzywa sos odstaw do wystudzenia.
4. Na desce rozwałkuj płac ciasta francuskiego o wymiarach 15 na 15, ciasto posmaruj rozkłóconym jajkiem, na środku placaka umieść słuszną porcję sosu razem z warzywami około 100g. Końce ciasta zawijaj do środka sklejjąc jednocześnie brzegi.
5. Gotowe ciastko posmaruj z wierzchu jajkiem oprósz czarnuszką. Następnie umieść wellingtony na blasze do pieczenia wyłożonej pergaminem. Piecz w nagrzanym do 200 °C piekarniku przez około 30 minut. Aż ciastka będą rumiane.