

Särtsakas vorstiroog kõrvitsa ja paprikaga

🕒 45 minutit

🌿 gluteenivaba

🍴 neljale

KOOSTISOSAD

VALMISTAMINE

1 pakk Matsimoka grillvorste *mozzarella*, tomati ja basiilikuga

300 g puhastatud ja kooritud

muskaatkõrvitsat

2 magusat paprikat

1 punane sibul

200 g kirsstomateid

2 küuslauguküünt

3 sl palsamiädikat

1 sl mett

0,5 tl tšillihelbeid

oliiviõli, soola, pipart

soovi korral rosmariini- ja

tüümianioksi ning

basiilikulehti

Tükelda kõrvits ja paprika ning lõika sibul kaheksaks sektoriks. Suru koorimata küuslauguküüned noa abil kergelt lapikuks ja kalla küpsetusnõusse või ahjuplaadile. Maitsesta ürtide, tšilli ja soola-pipraga ning sega läbi supilusikatäie õliga. Küpseta ahjus 200 kraadi juures 20 minutit.

Lisa vorstid, tomatid ja omavahel eelnevalt segatud palsamiädikas ja mesi ning sega kõik kergelt läbi.

Sikuta vorstid kõige peale ja küpseta veel u 20 minutit või kuni vorstid on jumejad ja köögiviljad küpsenud. Puista peale basiilikulehti ja serveeri.

TOORAINED LEIAD:



RETSEPTI
AUTOR:

Britt Paju