



# Брокколи с грибами

Визуальный рецепт от DAREBEE

[darebee.net](https://darebee.net)

300 г замороженной брокколи  
300 г грибов  
2 ст.л. бальзамического уксуса

ВАРИАНТЫ: добавьте соевый соус и кунжутные семечки.

2 ПОРЦИИ

## ИНСТРУКЦИЯ

1. Очистите грибы и залейте их бальзамическим уксусом. Выложите на противень, застеленный пекарской бумагой.

2. Разогрейте духовку до 200°C. Запекайте грибы в середине духовки в течение 20 минут или пока они не начнут подрумяниваться.

3. Выньте грибы из духовки, переверните их и добавьте соцветия брокколи. Полейте соевым соусом, приправьте по вкусу и снова поставьте в духовку. Брокколи можно взять замороженные, прямо из морозилки.

4. Поместите противень обратно в духовку и запекайте еще 10 минут.

5. Переложите грибы и брокколи на тарелку.

6. Посыпьте кунжутом.

