



Тыква с картофелем и грибным соусом

Визуальный рецепт от DAREBEE

© darebee.net

2 шт. картофеля
1 – 500 г тыквы баттернат или тыквы
400 г грибов
1 луковица
2 ст.л воды
2 чашки – 400 мл растительного молока
1 ст.л рисовой муки

2 ПОРЦИИ

ВАРИАНТЫ: добавьте зеленый лук и семена кунжута.

1



2



3



4



5



6



ИНСТРУКЦИЯ

1. Грибы и лук мелко нарежьте кубиками. Переложите все в глубокую сковороду, добавьте воду и приправьте по вкусу.
2. Готовьте на среднем огне, накрыв крышкой, в течение 20 минут. Затем добавьте муку и готовьте еще 5 минут, периодически помешивая.
3. Разогрейте духовку до 200 °С. Очистите и нарежьте картофель и тыкву на средние кусочки. Разложите в один слой на противне, застеленном бумагой для выпечки.
4. Запекайте в духовке в течение 30 минут или до готовности.
5. Переложите овощи на тарелку.
6. Переложите приготовленные грибы в блендер, добавьте молоко и взбейте до однородности. Добавьте к овощам. Украсьте зеленым луком и посыпьте кунжутом.