

# Pieczone zimowe warzywa z sosem miodowo-musztardowym

Autor: **Smacznie\_Beztluszczowo**Przepisów: **32** Ocena: **322**

5-6 os.



60 min



łatwe



tanie

## Składniki:

- 300 g dyni piżmowej, pokrojonej w kostkę
- 300 g selera korzeniowego, pokrojonego w kostkę
- 300 g korzenia pietruszki, pokrojonej na ćwiartki
- 2 czerwone cebule, pokrojone w ósemki
- 1 łyżka oliwy
- 1 łyżeczka tymianku
- sól
- Sos miodowo-musztardowy:
  - 150 ml jogurtu naturalnego
  - 1 łyżka musztardy miodowej
  - 1 łyżka soku z cytryny
  - 1 łyżka miodu
  - szczypta soli
  - szczypta pieprzu
  - 1 łyżeczki curry

## Sposób przygotowania:

- 1 Obrać pietruszkę, seler i cebulę, pokroić na kawałki. Dynię pokroić w kostkę (odmiany piżmowej nie trzeba obierać).
- 2 Wymieszać warzywa z oliwą, tymiankiem i solą.
- 3 Rozgrzać urządzenie Airfryer do temperatury 180 stopni.
- 4 Do kosza urządzenia wsypać pokrojone warzywa. Ustawić czas na 20 minut, wsunąć kosz i kontynuować pieczenie do momentu aż urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy.
- 5 W międzyczasie przygotować sos miodowo-musztardowy: wszystkie składniki dokładnie wymieszać.
- 6 Gotowe warzywa wysypać warzywa na talerz, podawać na ciepło z sosem miodowo-musztardowym.

Twoje notatki do przepisu: