Zapiekanka warzywna

Pomysł na lekką i zdrową kolację. Zapiekankę można udekorować świeżymi listkami bazylii i pomidorkami koktajlowymi.

Czas na High: -

Czas na Low: 2 godziny 30 minut

Ilość porcji: 3-5

Czas przygotowania: 20

Składniki

- Mała cukinia
- Pół bakłażana
- Cebula
- Ćwiartka główki kalafiora
- Marchew
- Papryka
- 3 ząbki czosnku
- 3 gałązki tymianku
- 2 pomidory
- 300 ml bulionu warzywnego
- 2 kulki białego sera mozzarella
- 50 ml oleju sezamowego
- Sól
- Pieprz



Wykonanie:

Cebulę pokrojoną w kostkę zeszklij na oleju sezamowym. Przełóż do wolnowaru Crock-Pot.
Dodaj pokrojone w kostkę warzywa, tymianek oraz czosnek.
Całość podlej bulionem warzywnym.
Przykryj pokrywką i ustaw poziom LOW na 2,5 godziny.
Na tarce zetrzyj ser i posyp na wierzch. Naczynie Crock-Pot wstaw do piekarnika rozgrzanego do 220 stopni na 10 min.
Udekoruj świeżymi listkami bazylii i pomidorkami koktajlowymi.