



Grillowana młoda kapusta z masłem ziołowym



4 porcje



20 minut

Składniki

- 1 mała młoda kapusta stożkowa
- 2 łyżki oliwy z oliwek
- sól i świeżo mielony pieprz
- Masło ziołowe
- 50 g masła
- 1 łyżka drobno posiekanej szalotki
- 1 łyżka kaparów
- 1 łyżka posiekanego koperku
- 1 łyżka posiekanego estragonu
- 1 cytryna
- 25 g startego parmezanu

Przygotowanie

1. Krok

Pokrój kapustę na kilka większych części. Skrop oliwą z oliwek i dopraw solą oraz świeżo mielonym pieprzem.

2. Krok

Masło oraz drobno posiekaną szalotkę umieść w niewielkim żaroodpornym naczyniu. Wstaw do pieca

podczas nagrzewania do temperatury około 300°C, aby masło powoli się rozpuściło.

3. Krok

Wyjmij naczynie i dodaj kapary, koperek, estragon, startą skórkę z cytryny oraz odrobinę soku z cytryny.

4. Krok

Kapustę przełóż na żaroodporną tacę lub patelnię i włóż do pieca. Piecz do momentu, aż zewnętrzne liście delikatnie się przypieką i uzyskają lekko grillowany charakter.

5. Krok

Przed podaniem polej gorącym masłem ziołowym, posyp świeżo startym parmezanem oraz dodatkową porcją świeżych ziół. Podawaj od razu po przygotowaniu.

Warzywa z pieca do pizzy? Zdecydowanie warto

Bardzo wysoka temperatura, jaką osiągają piece marki Witt, doskonale sprawdza się nie tylko przy wypieku pizzy, ale również podczas przygotowywania warzyw. Intensywne ciepło pozwala szybko przypiec zewnętrzną warstwę, wydobywając naturalną słodką i delikatnie grillowany aromat, jednocześnie pozostawiając wewnątrz świeże, soczyste i pełne tekstury. To właśnie ten kontrast sprawia, że nawet proste warzywa mogą stać się wyjątkowym elementem posiłku.

Kilka praktycznych wskazówek

- Do tego przepisu świetnie sprawdza się młoda kapusta stożkowa, ponieważ jej delikatna struktura szybko reaguje na wysoką temperaturę.
- Nie musisz sztywno trzymać się podanych ziół — niemal każda świeża mieszanka będzie doskonale komponować się z grillowaną kapustą i roztopionym masłem.
- Spróbuj także wariantu z pietruszką, szczypiorkiem, tymiankiem lub szalwią.
- Ten przepis doskonale pokazuje, że piec do pizzy może stać się pełnoprawnym centrum kulinarnym podczas garden party, przygotowując nie tylko pizzę, ale również warzywa, dodatki i dania, które zaskakują prostotą i smakiem.