

## Овощная запеканка

### Вам понадобится

Капуста цветная (соцветия)	140 г
Брокколи (соцветия)	140 г
Лук репчатый	120 г
Перец болгарский	120 г
Шпинат	50 г
Сыр твердый	50 г
Соль, специи	по вкусу
Масло растительное	20 мл

### Для соуса

Помидоры	200 г
Яйца	3 шт.
Сливки 10%	300 мл

## Приготовление

1

Помидоры бланшировать, снять кожицу, мякоть натереть на мелкой терке. Выложить помидоры в отдельную емкость, добавить яйца и сливки, тщательно перемешать.

- 2 Сыр натереть на мелкой терке. Лук нарезать полукольцами. Перец очистить от семян, нарезать кубиками по 1 см. Лук с перцем пассеровать на сковороде. В отдельную емкость выложить брокколи, цветную капусту, шпинат, добавить лук и перец, соль и специи, перемешать. Смазать противень растительным маслом, выложить овощи, залить соусом, посыпать сыром.
- 3 Установить программу ГРИЛЬ, температуру 180 °с, время приготовления 45 минут, включить верхний и нижний ТЭНы и конвекцию воздуха. Спустя 10 минут установить противень на средний уровень печи и готовить 35 минут.
- 4 По истечении времени приготовления выключить мини-печь и оставить запеканку внутри на 10 минут.

## Овощная запеканка