



Warzywa gotowane na parze

 4 porcje  20 minut

Składniki

- 300-500 g warzyw
- 500 ml wody
- sól, pieprz, zioła wedle uznania (np. oregano, tymianek)

Przygotowanie

1

Zamocuj ostrze wielofunkcyjne w kielichu do gotowania.

2

Wlej 500 ml wody do kielicha do gotowania.

3

Pokrój warzywa na małe kawałki.

4

Umieść pokrojone warzywa w naczyniu do gotowania na parze i ustaw je we właściwej pozycji, przykryj pokrywą.

5

Gotuj na parze.

6

Dopraw do smaku. Gotowe do podania! Smacznego!