









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

-  Zamocuj ostrze wielofunkcyjne w kielichu do gotowania.
-  Wlej 500 ml wody do kielicha do gotowania.
-  Pokrój warzywa na małe kawałki.
-  Umieść pokrojone warzywa w naczyniu do gotowania na parze i ustaw je we właściwej pozycji, przykryj pokrywą.
-  Gotuj na parze.
-  Dopraw do smaku. Gotowe do podania! Smacznego!