



Pečená zelenina jako příloha

Ingredience

mrkev: 2 ks
petržel: 2 ks
brambory: 2 ks
červená řepa: 1 ks
červená cibule: 2 ks
stroužky česneku: 4 ks
pažitka
chilli paprička
olivový olej
sůl
pepř

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Super zdravé, doporučujeme

Mrkev a petržel překrojíme napůl, brambory, cibuli a červenou řepu nakrájíme na klínky, chilli a pažitku nadrobno. Mrkev, petržel, brambory, cibuli, řepu a stroužky česneku smícháme s olivovým olejem, osolíme, opeříme a rovnoměrně rozprostřeme na plech. Pečeme v troubě vyhřáté na 200 °C dozlatova,...

Pečená zelenina jako příloha - recept

Mrkev a petržel překrojíme napůl, brambory, cibuli a červenou řepu nakrájíme na klínky, chilli a pažitku nadrobno. Mrkev, petržel, brambory, cibuli, řepu a stroužky česneku smícháme s olivovým olejem, osolíme, opeříme a rovnoměrně rozprostřeme na plech. Pečeme v troubě vyhřáté **na 200 °C dozlatova**, což bude **asi 35 - 45 minut** podle typu trouby. 10 minut před koncem přidáme chilli papričku dle chuti a úplně nakonec zasypeme pažitkou.

Pečená zelenina jako příloha se podává především k masu.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí