

Podzimní zeleninový salát

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Cibule 1 ks
- Jablečné víno 2 lžíce
- Pórek 2 ks
- Sterilovaná rajčata 4 ks
- Celerová nať 2 ks
- Libeček 1 hrst
- Paprika 1 ks
- Houby 2 hrnek
- Kořenová zelenina 100 g
- Oregano, tymián, mletý pepř 1 špetka

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Troubu předehřejeme na 180 °C.

Cibuli, česnek, pórek, papriku, kořenovou zeleninu a houby očistíme a nakrájíme na plátky. Vše společně vložíme do velké zapékačské misky a řádně promícháme. Poté opatrně vmícháme omytá a nakrájená rajčata, jablečné víno, tymián, oregano, nasekanou celerovou nať a pepř.

Misku se salátem přiklopíme a pečeme 60 - 90 minut, dokud zelenina nezměkne.

Podzimní zelení