Grilovaná zelenina z trouby II.

Kategorie: Pokrmy

Autor: Bmilinka1991

Suroviny

Porce: 2

- Červená paprika 1 ks
- Rajčata 3 ks
- Brambory 3 ks
- Česnek, neoloupaný 5 stroužek
- Cibule 2 ks
- Cuketa 1 ks
- Mrkev 3 ks
- Římský kmín 1 špetka
- Čerstvé nebo sušené bylinky 3 špetka
- Sůl 3 špetka
- Pepř 2 špetka
- Olivový olej na pokapání 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Potáhněte plech pečicím papírem a troubu vyhřejte na 220 stupňů. Zeleninu nakrájejte na stejně velké kusy. Na plech dejte nejdřív mrkev, pokapejte ji olivovým olejem, osolte a posypte římským kmínem. Pak přidejte zbytek zeleniny, ochuťte ji bylinkami dle vlastního výběru, solí, pepřem a pokapejte olejem. Přikryjte alobalem a pečte dvacet minut.

Po dvaceti minutách pečení alobal stáhněte, a dopékejte dalších dvacet až třicet minut. Zeleninu jezte horkou buď samostatně jako lehký oběd nebo večeři, nebo podávejte jako přílohu k masu.