

Pečené mrkvičky

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 9

- Baby karotka, omytá, případně oloupaná, části natí ponechané 900 g
- Olivový olej 1.5 lžíce
- Čerstvé tymiánové lístky, nasekané 1.5 lžíce
- Sůl, pepř (dle chuti) 1 špetka
- Máslo 1.5 lžíce

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 9

Postup:

Mrkev promíchejte s olejem a tymiánem ve velké míse. Pak mrkvičky vyskládejte jednu vedle druhé na plech, posypte solí a pepřem, pokladte tenkými plátky másla a v troubě vyhřáté na 180°C pečte, dokud mrkev nezezlátne a nezměkne, asi 40 minut. Občas otáčejte.