

Pečená zelenina

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 2

- cibule 1 ks
- kari 1 ks
- česnek 2 stroužek
- celer 200 g
- tymián 1 ks
- omáčka sojová 1 lžíce
- řepa červená 200 g
- brokolice 250 g
- ocet vinný 1 lžíce

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Brokolici povaříme v osolené vodě, pak rozebereme na růžičky. Část vývaru uchováme. Řepu, celer a cibuli nakrájíme.

Ve vymazaném pekáčku smícháme zeleninu, česnek, koření, sójovou omáčku a vinný ocet a povrch pokapeme tahini a pečeme. Po 10 minutách podlijeme asi 150 ml vývaru z brokolice, pečeme ještě 15-20 minut, až jsou řepa i celer měkké. Podáváme samostatně, nebo s bramborem.