

Warzywa w ziołach



ANJA3107



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ziemniaki	1,5 kg
marchewka	3 szt
czosnek	3 ząbki
cebule	2 szt
papryka	1 szt
przyprawa uniwersalna Kucharek	2 łyżki
przyprawa gyros	2 łyżki
Papryka słodka mielona Prymat	1 łyżka
Zioła prowansalskie suszone Prymat	1 łyżka
oregano	1 łyżka
koperek	do smaku
pieprz	1 łyżeczka
olej	1/2 szkl.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Obrane warzywa kroimy i wrzucamy do miski. Posypujemy vegetą i mieszamy. Z olejem mieszamy przyprawy. Połowę oleju wlewamy do naczynia żaroodpornego. Wkładamy warzywa i polewamy pozostałym olejem. Pieczemy ok godz. w temp. 200 st. Podajemy z dowolną surówką.