# Pieczona brukselka z ziołami



**MARCIN46**

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

## SKŁADNIKI

| | |
|---|---|
| **brukselka** | 1 kg |
| **sól** | 1/2 łyżeczki |
| **ocet balsamiczny** | 1/2 szklanki |
| **Czosnek suszony Prymat** | 1 łyżeczka |
| **Pieprz czarny grubo mielony Prymat** | 1/2 łyżeczki |
| **oliwa** | 1/4 szklanki |
| **tymianek** | 1 łyżka |
| **oregano** | 1 łyżka |

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Podgrzać piekarnik do 200 stopni.

Brukselki wymyć dobrze, osuszyć i włożyć do naczynia żaroodpornego, wcześniej przekrawając na połówki.

Wszystkie składniki wymieszać razem i polać brukselki.

Piec 20 minut, po czym wyjąc dobrze wymieszać jeszcze raz i piec kolejne 25 minut.

Gotowe!