

ירקות אפויים בתיבול ביתי



רכיבים

- גזר קלופים וחתוכים לרבעים
- תפוח אדמה גדולים קלופים וחתוכים לרבעים
- קישוא מנוקים וחתוכים לרבעים
- בטטה קטנות קלופות וחתוכות לרבעים
- פלפל אדום מנוקה וחתוך גס
- בצל קטנים קלופים וחצויים
- כפות שמן זית
- כפות פפריקה אדומה מתוקה

הכנה

1. מחממים תנור לחום של 200 מעלות.
2. מערבבים היטב את הירקות עם שמן הזית והתיבול, ניתן להוסיף או לגרוע ירקות על פי העדפה.
3. משטחים בתבנית אפייה ומכסים טוב עם נייר כסף.
4. אופים כ-60 דקות, עד שכל הירקות רכים.
5. מסירים את נייר הכסף וצולים את הירקות, אפשר מתחת לגריל (מספר דקות) נוספות, עד שהם משחימים.
6. מגישים בארוחה בשרית או עם דגים, או כמנה חלבית חמה בתוספת יוגורט, פרמזן וכדומה.

90 דקות

4 servings 4