מגש אנטיפסטי ענק

בישולים

רכיבים

- גזרים קלופים וחצויים לאורך
- שורש פטרוזיליה קלופים וחצויים לאורך
- גבעולי סלרי קלופים וחתוכים לשמיניות
- תפוחי אדמה לא קלופים, חתוכים לשמיניות
- בטטות לא קלופות, חתוכות לפלחים גדולים
- שומר חתוכות לרבעים
- סלק פרוס לרבעים קלופים וחתוכים לשמיניות
- שיני שום קלופות וחצויות
- בצלים קלופים וחתוכים לרבעים
- קולורבי קלופים וחתוכים לשמיניות
- 1/4 1/4 כוס שמן זית
- 1/4 1/4 כוס חומץ בלסמי
- כפות סוכר לבן (עדיף חום)
- כפית מלח
- כפות תימין (לא הכרחי אבל מוסיף)
- כפית פלפל שחור

הכנה

1. שמים את כל החומרים בתבנית גדולה ועמוקה ומערבבים היטב כך שכל הירקות יימרחו היטב בנוזלים ובתבלינים.
2. מכסים את התבנית בנייר אלומיניום ואופים בחום בינוני 45 דקות. הופכים את הירקות פעם אחת במהלך האפייה.
3. מקץ 45 דק' מסירים את נייר האלומיניום ומעלים את החום בתנור למקסימום. ממשיכים לאפות עד שהירקות השחימו היטב, במשך כ-15 דקות נוספות.

80 דקות

8 servings 8