

בטטה בשמן זית



רכיבים

- בטטה
- כפות שמן זית
- כפית זעתר

הכנה

1. משמנים את התבנית בשמן זית.
2. חותכים את הבטטה לפרוסות ומניחים אותן בתוך התבנית המשומנת.
3. מפזרים על הבטטה זעתר ומלח, מכניסים לתנור שמחומם מראש ב-180 מעלות.
4. מוציאים את הבטטה מהתנור שהיא משחימה.

25 דקות ⌚

4 servings 4 ⊕