

חגיגה צבעונית של אנטיפסטי



רכיבים

- פלפל כתום
- חבילה אספרגוס
- תירס
- פרוסה דלעת
- דלעת
- סלק
- ראשי שום פרוסים לחצי
- שומר
- כפות שמן זית
- כף בוקה גרני – תימין, רוזמרין, אורגנו ועוד
- 1/4 4/1 כפית מלח
- לפי הטעם פלפל שחור
- כף מרק בצל ר.טבעיים 220 ג'

הכנה

1. מחממים תנור לחום של 200 מעלות.
2. מערבבים בעדינות את הירקות עם השמן והתבלינים ומסדרים אותם בקבוצות בתבנית של התנור.
3. אופים כ-40 דקות עד שהירקות מזהיבים.

60 דקות

6 servings 6