



רכיבים

- קישוא בינוניים
- פלפל ירוק חתוך ל-4 או 6
- פלפל אדום חתוך ל-4 או 6
- תפוח אדמה בינוניים בקליפתם
- בטטה בינוניות בקליפתן
- גזר
- כרובית מפורקת לפרחים
- פטריות שמפיניון
- כפות שמן זית למריחת התבנית
- 1/4 4/1 כוס שמן זית
- 1/4 4/1 כוס מים
- כפות חומץ בלסמי
- לפי הטעם מלח
- כף דבש
- כף מלח

הכנה

1. מבשלים את תפוחי האדמה והגזר בקליפתם במים רותחים במשך 10 דקות. מוציאים ומנגבים.
2. מחממים תנור ל-180 מעלות.
3. מורחים שכבה דקה משמן הזית על תחתית התבנית.
4. מערבבים כל חומרי הרוטב ושמים בקערה גדולה.
5. פורסים את תפוחי האדמה בקליפתם לפרוסות בעובי סנטימטר, כך גם את הגזר, הבטטות והקישואים. מעבירים כל הירקות לקערת הרוטב ומערבבים היטב בעזרת 2 כפות.
6. מפזרים את הירקות בתבנית, בוזקים מלח גס ומניחים את התבנית במרכז התנור.
7. אופים בתנור שחומם מראש ל-180 מעלות, בתכנית טורבו, כ-60 דקות.
8. בודקים את הירקות - אם הם שחומים, זהובים ורכים מוציאים מהתנור ומגישים.
9. ניתן להמיר את הדבש בסוכר חום או מייפל באותה הכמות. לתשומת לבך, החלפת הרכיב יכולה לשנות את הערכים התזונתיים של המתכון)

95 דקות ⌚

8 servings 8 ⊕