

## ירקות שוק בתנור



## רכיבים

- גזר
- סלק
- ראש שום
- ענפי רוזמרין
- גבעולים תימין (מופרד לעלים)
- לפי הטעם מלח
- כפות שמן זית
- כפות אסם רוטב טריאקי כשר לפסח
- לפי הטעם פלפל שחור

## הכנה

1. מחממים תנור לחום של 180 מעלות.
2. מסדרים את הירקות על גבי תבנית אפיייה.
3. מערבבים בקערה את שמן הזית, טריאקי, מלח ופלפל.
4. מברישים את התערובת על הירקות בעזרת מברשת.
5. מפזרים את הרוזמרין והטימין.
6. אופים כ-35 עד 50 דקות, עד לריכוך קל של הירקות. בתיאבון!

70 דקות 🕒

6 servings 6 🍴