

אנטי פסטי ברוטב בסיס



רכיבים

- פלפל אדום בצבעים
- קישוא
- בטטה
- פנים של חציל פרוס או קוביות
- קולורבי פרוס
- ראש שום חצוי לשניים
- כף שמן זית תרסיס
- לפי הטעם מלח
- לפי הטעם פלפל שחור
- כף רוטב בסיס 290 מ"ל

הכנה

1. חותכים את הירקות לפרוסות ולקוביות.
2. מתבלים במלח, פלפל שחור גרוס ורוטב בסיס של אסם.
3. מרססים בתרסיס שמן.
4. מעבירים לתבנית, מכסים בנייר כסף ומכניסים לתנור, לחום גבוה, כ-15 דקות.
5. לאחר מכן מסירים את נייר הכסף וצולים את הירקות עד שהם מוכנים.

45 דקות

2 servings 2