

Frytki warzywne

Autor: **i_lovelife**Przepisów: **43** Ocena: **427**

1-2 os.



30 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- Ulubione warzywa – pietruszka, bataty, seler, buraki, marchewka
- Dodatkowo:
 - - oliwa z oliwek (3 łyżki)
 - - ocet balsamiczny (2 łyżki)
 - - czosnek (2 ząbki)
 - - zioła (bazylija, oregano, tymianek)
 - - papryka słodka

Sposób przygotowania:

- 1 Warzywa obieramy, myjemy i kroimy w słupki. Oliwę z oliwek mieszamy z octem, wyciśniętym czosnkiem i ziołami. Całość mieszamy z warzywami i odstawiamy na 10 minut.
- 2 Pieczemy w piekarniku nagrzanym do 180 stopni przez ok. 30 minut, aż warzywa będą miękkie i upieczone. Można podawać z dipem (np. czosnkowym lub koperkowym).

Smacznego!

Twoje notatki do przepisu: