

# Pikantne pieczone warzywa



Autor: **SprytnaChochla**  
Przepisów: 572 Ocena: 5418



5-6 os.



> 60 min



łatwe



tanie



## Składniki:

- Ziemniaki - 4 szt
- Kalafior - 1/2 główki
- Pietruszka - 1szt
- Marchewka - 2szt
- Seler - 1/2 szt
- Burak - 2szt
- Cebula - 3 szt
- Olej - 3 łyżki
- Ocet balsamiczny - 2 łyżki
- Cukier - 1 łyżeczka
- Przyprawy:
  - sól, pieprz, pieprz ziółowy, papryka wędzona, ostra i chilli grys,

## Sposób przygotowania:

- 1 Kalafiora dzielimy na różyczki. Selera obieramy, resztę warzyw wystarczy dobrze umyć i wyszorować. Wszystkie warzywa kroimy dowolnie - w grubą kostkę, na kształt frytek lub w plastry.

Olej mieszamy z octem i cukrem. Zalewamy warzywa, dodajemy przyprawy. Mieszamy.

Warzywa wysypujemy na blachę wyłożoną papierem do pieczenia.



② Pieczemy w 180 stopniach przez 50-60 minut.



Twoje notatki do przepisu: