

ANIA STARMACH

Najlepsze pieczone warzywa

Co kupić?

- 2 bakłażany
- 2 bataty
- 2 cukinie
- 4 pomidory
- 6 szalotek
- 1 czosnek
- 100g sera feta
- 2 łyżki orzeszków piniowych
- oliwa z oliwek
- sól, pieprz
- 1 łyżeczka ziół prowansalskich

Jak przygotować?

1. Bakłażany pokrój w plastry, posyp solą, odczekaj 15 minut, warzywa osusz ręcznikiem papierowym, plastry pokrój na ćwiartki.
2. Bataty obierz i pokrój w plastry.
3. Cukinię pokrój w grube talarki.
4. Szalotki obierz i przekrój na połówki.
5. Pomidory przepołów.
6. Czosnek obierz i pokrój w cienkie plasterki.
7. Wszystkie warzywa przełóż do dużego naczynia żaroodpornego, polej obficie oliwą, posól, dodaj zioła, wymieszaj (najlepiej rękoma).
8. Naczynie włóż do piekarnika o temperaturze 180 stopni na 30 minut.

ANIA STARMACH

9. Po tym czasie naczynie wyjmij, warzywa posyp pokruszoną fetą i orzeszkami. Ponownie włóż do piekarnika na 15 minut.
10. Najlepiej, jeśli naczynie położysz na środku stołu, każdy weźmie sobie ile chce. W sosie, który wytworzy się w naczyniu warto zamoczyć kawałek chleba ;)