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.

Przepis pochodzi ze strony
www.aniastarmach.pl

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 ;)