

ANIA STARMACH

Pieczone warzywa z kozim serem

Co kupić?

- 1 bakłażan
- 1 łyżka miodu
- 2 marchewki
- 2 pietruszki
- 2 małe cukinie
- 3 szalotki
- 2 ząbki czosnku
- 100g** pomidorków koktajlowych
- 200g** koziego sera
- świeży rozmaryn
- garść orzechów włoskich
- oliwa z oliwek

Jak przygotować?

1. Warzywa (marchew, pietruszkę, bakłażana, cukinię, szalotkę) pokrój w słupki, ułóż w naczyniu żaroodpornym, dodaj posiekany czosnek, rozmaryn, pomidorki, oliwę wymieszaną z miodem oraz orzechy.
2. Włóż na 50 minut do piekarnika o temperaturze 180 stopni.
3. Podawaj z pokruszonym kozim serem.