



Kolorowa zapiekanka ziemniaczana

 Nikita

Polecane na: [danie główne](#), [jednogarnkowe](#), [lunchbox](#), [zapiekanki](#)

Kuchnia (region): [arabska](#), [polska](#)

Warto wiedzieć:

45 min

3 porcje

Składniki:

ziemniaki fioletowe - 4 szt.
batat - 1 szt.
ziemniaki - 2-3 szt.
czerwona cebula - 1 szt.
czosnek - 2-3 ząbek
szałwia - 2-3 listki -
tymianek - - trochę

liście laurowe świeże (lub suszone) - 2-3 szt.
oliwa z oliwek - 2 łyżka
miód - 1 łyżka
sok wyciśnięty z 1/2 cytryny -
skórka otarta z cytryny -
sól i pieprz - - do smaku
do posypania: pokruszona feta -

Sposób przygotowania:

KROK 1: Obrać ziemniaki i batata, pokroić na mniejsze kawałki (3-4 cm). Cebulę obrać i pokroić w ósemki. Ząbki czosnku pokroić w plasterki.

KROK 2: Pokrojone warzywa przełożyć do naczynia żaroodpornego,

KROK 3: Oliwę wymieszać z miodem, sokiem z cytryny i skórką otartą z cytryny. Sosem poleć warzywa, oprószyć je solą i pieprzem. Posypać ziołami - tymiankiem, szałwią i liśćmi laurowymi, wymieszać wszystko dokładnie.

KROK 4: Wstawić do piekarnika nagrzanego do 180°C (z termoobiegiem). Piec około 30–40 minut. Od czasu do czasu przemieszać warzywa.

KROK 5: Posypać pokruszoną fetą i podawać jako samodzielne danie, dodatek do mięs lub z miską surówki.