



Pasta z pieczonych warzyw ze świeżymi ziołami i olejem Inianym

 Nikita

Polecane na: [przystawki i przekąski](#), [śniadanie](#)

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

Warto wiedzieć:

 5 min

 1 porcja

Składniki:

marchewka - 1 szt.

batat średni - 1/3 szt.

kalarepa mała - 1/2 szt.

czosnek - 2 ząbek

płatki drożdżowe nieaktywne - 2 łyżka

oregano świeże listki - 1 łyżeczka

tymianek świeży listki - 1 łyżeczka

olej Iniany tłoczony na zimno - 1 łyżka

sól ziołowa - - do smaku

do podania: kwiaty macierzanki i szalwii lekarskiej -

Sposób przygotowania:

KROK 1: Marchewkę, batata i kalarepę obrać, pokroić na mniejsze kawałki, skropić oliwą i ułożyć w naczyniu żaroodpornym. Do warzyw wrzucić czosnek w łupinkach. Wstawić do nagrzanego piekarnika do 180 stopni, piec około 20 minut. Ja z reguły piekę warzywa na obiad i wtedy wrzucam ich więcej na różne pasty. Ewentualnie warzywa można usmażyć na patelni grillowej.

KROK 2: Przystudzone warzywa włożyć do blendera, czosnek obrać z łupinki, dodać świeże oregano i tymianek, płatki drożdżowe i krótko zmiksować. Dodać olej Iniany i doprawić solą ziołową do smaku, ponownie zmiksować na gładką pastę. Podawać najlepiej z domowym pieczywem.