




Pieczone szparagi i pomidory

 szpinakot

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

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

Warto wiedzieć:

 15 min

 łatwy

 1 porcja

Składniki:

szparagi - trochę

bazylia - do smaku

pomidory koktajlowe - trochę

oregano - do smaku

oliwa z oliwek - trochę

Dodatkowe info:

Prosta przystawka z najlepszych włoskich smaków.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Usuwamy twardą część szparaga i kroimy na pół. Warzywa dokładnie myjemy.

KROK 2: Do oliwy dodajemy bazylię i oregano (mogą być zioła prowansalskie). Pomidory i szparagi dokładnie mieszamy z oliwą.

KROK 3: Warzywa układamy do żaroodpornego naczynia, które umieszczamy w piekarniku nagrzanym do 180 stopni. Pieczemy krótko, 10 do 15 minut. Podajemy jako dodatek do obiadu albo do kanapek.

UWAGA: Pomidory w środku będą bardzo gorące, można przestudzić przed podaniem.