




Sos z pieczonych warzyw z ziołami

 Nikita

Polecane na: [sosy](#)

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

Warto wiedzieć:

 45 min

 1 porcja

Składniki:

cukinia mała - 1 szt.
bakłażan mały - 1 szt.
papryka biała - 1 szt.
papryka czerwona - 1 szt.
czosnek z łupinkami - 6-8 ząbek
pomidor malinowy - 1 szt.
pomidorki koktajlowe - 10-12 szt.
oliwa z oliwek - 2-3 łyżka
liść laurowy świeży - 2 szt.

szałwia - - kilka listków
rozmaryn świeży gałązka - 2 szt.
hyzop świeży gałązka - 2 szt.
sól i pieprz - - do smaku
do podania: -
ugotowany makaron -
parmezan tarty -
zielona sałatka -

Sposób przygotowania:

KROK 1: Papryki umyć, wydrążyć gniazda nasienne, pokroić na kawałki. Przełożyć do naczynia żaroodpornego. Cukinię, bakłażana i pomidora malinowego pokroić na kawałki. Przełożyć do papryki. Całość skropić dobrze oliwą. Między warzywami wrzucić pomidorki koktajlowe i ząbki czosnku (w łupinkach).

KROK 2: Na wierzchu ułożyć świeże zioła. Wstawić do piekarnika nagrzanego do 180 stopni.

KROK 3: Piec około 35-40 minut.

KROK 4: Warzywa przełożyć do blendera, z papryki można zdjąć skórę, czosnek wycisnąć z łupinek. Warzywa zmiksować na sos. Przełożyć do garnka, doprawić do smaku solą i pieprzem.

KROK 5: Podawać z makaronem, parmezanem,

listkami bazylii, zieloną sałatą.