Warzywa pieczone - idealny dodatek do obiadu :)

Zdrowie na języku

Polecane na: **danie główne**

Warto wiedzieć:

45 min

łatwy

3 porcje

Składniki:

- ziemniaki - 2 szt.
- batat - 1 szt.
- cukinia - 1 szt.
- bakłażan - 1 szt.
- oliwa z oliwek - 1-2 łyżka
- sól, pieprz, papryk ostra/słodka - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Bakłażana przekrój wzdłuż, obsyp solą i pozostaw na ok. 15 minut. Następnie za pomocą papierowego ręcznika zbierz powstałe krople, które nadałyby warzywu gorzki smak.
W międzyczasie obierz ziemniaki i batata. Pokrój w grubą kostkę. Cukinię pokrój w talarki.
A gotowego bakłażana w ćwiartki.
Wszystkie warzywa przełóż miski, dodaj olej i przyprawy. Wymieszaj.
Wysyp na blaszkę wyłożoną papierem do pieczenia i piecz przez 35 minut w 200*C. Piekarnik musi być mocno nagrzany.