

Pieczona marchewka w ziołach prowansalskich



Autor: **Futka**

Przepisów: **994** Ocena: **27519**



1-2 os.



30 min



łatwe



tanie



Składniki:

- marchewki (ilość wedle uznania)
- sól do smaku
- zioła prowansalskie
- świeżo zmielony pieprz
- olej rzepakowy

Sposób przygotowania:

- 1 Marchewki obieramy, kroimy na kawałki (jak klasyczne frytki ziemniaczane) i skrapiamy je olejem rzepakowym.

Następnie oprószamy całość solą, świeżo zmielonym pieprzem i ziołami prowansalskimi - wszystko dokładnie mieszamy.

Tak doprawione kawałki przekładamy do naczynia żaroodpornego i wstawiamy do piekarnika nagrzanego do 200 stopni C na około 25 do 30 minut (do lekkiego zarumienienia).

* Na około 10 minut przed końcem pieczenia możemy ustawić piekarnik na termoobieg.

Życzę smacznego! :)



Twoje notatki do przepisu:

