Pieczone warzywa z ziołami

Mieszanka kolorowych warzyw marchewka, papryka, cukinia, ziemniaki pieczona z oliwą, solą morską i świeżymi ziołami, idealna jako zdrowy dodatek do obiadu. Warzywa zachowują swoją naturalną słodycz i chrupkość.

Ilość porcji: 4

Czas przygotowania: 25

Składniki

- 2 marchewki, pokrojone w słupki
- 1 czerwona papryka, pokrojona w paski
- 1 cukinia, pokrojona w plastry
- 2 ziemniaki, pokrojone w kostkę
- 2 łyżki oliwy z oliwek
- Sól morska i pieprz do smaku
- Świeże zioła np. tymianek, rozmaryn, oregano

Wykonanie:

Warzywa umyj, obierz jeśli potrzeba i pokrój według opisu.
W dużej misce wymieszaj warzywa z oliwą, solą, pieprzem i ziołami.
Ułóż warzywa w koszu airfryera w jednej warstwie.
Piecz w temperaturze 180°C przez 20–25 minut, mieszając raz lub dwa razy, aby równomiernie się upiekły.

© Breville