



przepisy.pl

## Pieczone warzywa z serem feta i pestkami dyni



45 minut 4 osoby Łatwe

### Składniki:

- cukinia - 1 sztuka
- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr** - 1 łyżeczka
- czerwona cebula - 2 sztuki
- papryka czerwona - 1 sztuka
- papryka zielona - 1 sztuka
- papryka żółta - 1 sztuka
- ząbki czosnku - 2 sztuki
- ser feta - 100 gramów
- pomidorki cherry - kilka sztuk
- pestki dyni - 2 łyżki
- ocet balsamiczny - 2 łyżki
- olej z pestek dyni - 2 łyżki
- młode marchewki - 4 sztuki
- oliwa z oliwek - 8 łyżek

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

### Sposób przygotowania:

1. Warzywa umyj i pokrój na mniejsze kawałki. Wszystkie wsyp do miski.
2. W drugiej miseczce wymieszaj oliwę, ocet balsamiczny, posiekany czosnek oraz Delikat Knorr. Dodaj do warzyw.
3. Zamarynowane warzywa przesyp na blachę do pieczenia i wstaw do nagrzanego do 180 °C piekarnika. Piecz przez 35 minut.
4. Upieczone warzywa przełóż na półmisek i skrop olejem z pestek dyni. Wierzch posyp pokruszonym serem feta oraz pestkami dyni. Danie podawaj na ciepło.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)