



przepisy.pl

## Pieczone wiosenne warzywa



 50 minut  4 osoby  Łatwe

### Składniki:

- młode marchewki - 400 gramów
- młode ziemniaki - 500 gramów
- mały kalafior - 1 sztuka
- Przyprawa płatki czosnku z ziołami prowansalskimi Knorr** - 2 łyżki
- brokuły - 500 gramów
- główka czosnku - 1 sztuka
- oliwa - 4 łyżki
- ziarna kopru włoskiego - 1 łyżeczka

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

### Sposób przygotowania:

1. Marchew oraz ziemniaki wyszoruj i opłucz. Nie musisz obierać. Marchewki pokrój wzdłuż na mniejsze kawałki, ziemniaki przekrój na pół. Brokuł oraz kalafiora podziel na różyczki. Całą główkę czosnku przekrój wzdłuż na pół.
2. W dużej misce wymieszaj wszystkie warzywa (prócz kalafiora i brokułu) z oliwą, fenelem oraz przyprawą Knorr.
3. Całość przełóż do naczynia żaroodpornego i piecz w 190 stopniach przez 20 minut.
4. Po 20 minutach pieczenia dodaj pozostałe warzywa, ponownie wszystko razem ostrożnie wymieszaj i kontynuuj pieczenie przez kolejne 20 minut aż warzywa będą równomiernie upieczone.

---

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)