

Pieczone warzywa korzenne z rozmarynem

Składniki:

- 1 marchew
- 1 korzeń pietruszki
- 1/2 korzenia selera
- 1 mały burak
- 4 sztuki topinamburu
- 2 gałązki świeżego rozmarynu
- 2 łyżki oleju lnianego
- 1 łyżka oleju kokosowego

Wykonanie:

Wszystkie warzywa obierz i pokrój na cienkie plasterki, przełóż do miski. Drobnoposiekany rozmaryn dodaj do moździerza, dodaj szczyptę soli oraz olej kokosowy. Zrób pastę, rozcierając dokładnie rozmaryn z olejem.

Tak przygotowany rozmaryn dodaj do warzyw i przemieszaj dokładnie wszystkie składniki. Umieść je na blasze wyłożonej papierem do pieczenia. Piecz je w 180 stopniach Celsjusza do miękkości. Warzywa podawaj osobno jako przekąskę lub jako dodatek do ryb lub wołowiny.