

Pieczona marchew z papryką wędzoną i imbirem

Składniki:

- 2 średnie marchewki
- 1 łyżka papryki słodkiej wędzonej
- 1 łyżka mielonego imbiru
- 1 łyżka oliwy
- 1 łyżeczka suszonej natki pietruszki

Wykonanie:

Marchew wyszoruj porządnie ale nie obieraj skórki i ugotuj w całości na parze aby była miękka, jednocześnie chrupka w środku. Gdy marchew lekko ostygnie, pokrój ją w grubszą kostkę.

W misce połącz oliwę, natkę pietruszki i mielony imbir oraz paprykę wędzoną. Do miski dosyp marchew i wymieszaj dokładnie wszystkie składniki.

Na blachę wyłóż papier do pieczenia i wysyp na nią przygotowaną marchew. Blachę umieść w piekarniku rozgrzanym do 170 stopni Celsjusza z włączonym termoobiegiem. Warzywo piecz tak długo, aż stanie się chrupkie z zewnątrz.