
Zapiekanka warzywna

Dodano: 2009-11-20 19:50:59

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1382 razy.

Na 4 porcje. 5 dużych ziemniaków, 2 duże marchewki, 2 cebule, 2 czerwone papryki (mogo być kolorowe) sol, pieprz, słodka papryka, oliwa z oliwek.

Ziemniaki i marchewkę obieramy, myjemy i kroimy wedle uznania (najlepiej w słupki lub plastry). Paprykę myjemy; usuwamy pestki. Warzywa układamy w naczyniu żaroodpornym, doprawiamy solą, pieprzem, papryką i podlewamy oliwą. Mieszamy i wkładamy do piekarnika o temperaturze 220°C minut. Zapiekamy, aż ziemniaki zrobią się miękkie. Smacznego.

Nadesłał: Jarosław Wnek. <budubam22@tlen.pl>

Naprawdę smaczna ta zapiekanka warzywna, zrobiłam ją właśnie dzisiaj, babowa.

Nadesłała(a): Elżbieta <Elzbieta800@02.pl> 2009-11-23 21:11:37