

Pomalu pečená letní směs



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 2h 0min
Celkový čas: 2h 30min , Porce: 20

472 kalorií , 15 g cukrů , 42 g tuků , 1 g bílkovin

Autor: sonizna

Odkaz: <https://srecepty.cz/pomalu-pecena-letni-smes>

Příprava

Vše kromě bazalky opečeme na pánvi. Poté dáme zeleninu do trouby a pečeme dvě hodiny na 160 °C. Poté necháme vychladnout. Podáváme posypané bazalkou.

▣ Tip k receptu

Podáváme ke grilovanému či pečenému masu.

Ingredience

- 15 ks paprik (kapie)
- 2 stroužky česneku
- 6 lžíc olivového oleje
- 1 lžíc třtinového cukru
- 3 lžice vinného octu
- 3 lžice tymiánu (Mateřídouška obecná)
- 3 hrsti bazalky
- 7 g soli
- 7 g pepře

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Bezlepková, Diabetická,
Pro alergiky, Redukční, Vegetariánská,
Celoročně, Finančně nenáročné, Příloha

