

Zeleninový pekáč



Obtížnost: ○○○○○

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 1h 20min
Celkový čas: 1h 50min , Porce: 4

1570 kalorií , **15 g** cukrů , **125 g** tuků , **15 g** bílkovin

Autor: Beruska64

Odkaz: <https://srecepty.cz/zeleninovy-pekac>

Příprava

Očištěné brambory a zeleninu nakrájíme na 1 cm silné plátky. Vložíme do pekáče, osolíme, opepříme a zalijeme olejem, ve kterém jsme smíchali 5 lžic vody. Dáme péct, pečeme cca 80 minut při 170 °C. Při podávání posypeme petrželovou natí.

Ingredience

- 500 g brambor
- 500 g rajčat
- 1 cuketa
- 2 lilky
- 1 cibule
- 2 papriky
- 125 ml oleje
- 1 lžice nadrobno nasekané petrželové natě
- špetka soli
- špetka pepře

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Zelenina, Jídlo na každý den, Rodina, Příloha