

Zeleninové hranolky z trouby

Časová náročnost: minut

Seznam přísad

| | |
|-------------|---|
| 1 kg | pevná zelenina (mrkev, petržel, předvařená červená řepa, tuřín...) |
| 1 lžička | sůl |
| 2 lžíce | olivový olej |
| | zelené bylinky na ozdobu (nemusí být) |



Postup přípravy

Troubu si předehřejeme na 180°C. Zeleninu očistíme a nakrájíme na dlouhé hranolky o průřezu 1×1 cm. Rukama promícháme se solí a olivovým olejem a vložíme na pečicí papír do předehřáté trouby. Pečeme asi 30 minut, přičemž na posledních 10 minut zvýšíme teplotu na 200 °C (popř. nastavíme horký vzduch či gril), aby nám hranolky krásně zkrupavěly a zezlály.