

Состав:

2 моркови среднего размера

2-3 болгарских перца

2 небольших кабачка

3 помидора среднего размера

1 репчатый лук среднего размера

½ пучка петрушки

2-3 зубчика чеснока

соль

черный молотый перец (по вкусу)

1-2 ст.л. оливкового масла

Рецепт запеченных овощей:

Овощи промыть. У кабачков и болгарских перцев удалить плодоножку, у болгарских перцев удалить семена. Кабачки нарезать колесиками толщиной 3-4 мм. Болгарские перцы нарезать небольшими кусочками размером примерно 1 х 3 см. Помидоры порезать дольками.

Морковь очистить, промыть и нарезать тонкими колесиками (толщиной 2-3 мм).

Чеснок и лук репчатый очистить и промыть. Чеснок нарезать тонкими колесиками или мелко порубить. Лук нарезать тонкими полукольцами.

Овощи выложить в огнеупорную форму, посолить, поперчить, немного перемешать, накрыть фольгой и поместить в предварительно разогретую до 200 градусов духовку. Выпекать в течение 30-35 минут.

Петрушку промыть, мелко порубить и добавить к овощам, аккуратно перемешать, сбрызнуть оливковым маслом и вернуть в духовку на 10 минут.

Приятного аппетита!