



Ароматни зеленчуци на фурна

⌚ 35—45 Минути 

Подготовка

- 1 Включете фурната да се загрява на 200°C и пригответе тава за печене, застлана с пекарска хартия.
- 2 Измийте зеленчуците и половината от картофите ги нарежете на половинки.
- 3 В хаванче намачкайте половин връзка копър и половин връзка риган, докато станат на пюре. Добавете им 3-4 с.л. зехтин, щипка сол и черен пипер. Разбъркайте добре. Оставете си малко от овкусения зехтин за сервиране и намажете зеленчуците с останалия.
- 4 Печете зеленчуците за около 25-30 минути, до омекване.
- 5 Преди сервиране в купичка разбъркайте крема сиренето, заквасената сметана и 1 ч.л. чесън на гранули. Добавете от овкусения зехтин.
- 6 Сервирайте в голяма чиния и поръсете със свежи подправки и черен пипер.

Съставки за 2 Порции

♦ = Kotányi Produkte

6 бр.	Картофи (средноголеми)
10 бр.	Червени картофи (малки)
6 бр.	Моркови
Връзка	Пресен копър
Връзка	Пресен риган
100 g	Заквасена сметана
100 g	Крема сирене
4 с.л.	Зехтин
1 ч.л.	♦ Чесън на гранули
	♦ Черен пипер на зърна

