



Bób pieczony z rozmarynem

Autor: Ania321

Osób: **4**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Bób umyć, osuszyć i przełożyć do naczynia do zapiekania.

Krok 2

Połączyć przyprawy z oliwą z oliwek, wlać do bobu i wymieszać, aby równomiernie pokrył się przyprawami.

Krok 3

Wstawić naczynie do nagrzanego piekarnika i piec około 30-40 minut w temperaturze 200°C.

Wskazówki

Podczas pieczenia przemieszać bób raz lub dwa razy, aby wierzchnia warstwa się nie przypaliła.

Składniki:

1 kg bobu

4 łyżki oliwy z oliwek

1 płaska łyżeczka soli

1 łyżka rozmarynu

1/3 łyżeczki chili i pieprzu cayenne