



Pieczona marchewka z ziołami

Autor: Anna Mochocka

Danie: **Kolacja,**

Osób: **2**

Czas: **Do 30 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Marchew obieramy ze skóry i kroimy w słupki. Czosnek przeciskamy przez praskę, dodajemy zioła prowansalskie i mieszamy z oliwą. Marchewki układamy na blaszce wyścielonej papierem do pieczenia, polewamy oliwą, układamy gałązkę rozmarynu i pieczemy 25-30 min w temperaturze 190 C.

składniki

4 średnie marchewki,

2 ząbki czosnku,

mała gałązka rozmarynu,

łyżeczka ziół prowansalskich,

6 łyżek oliwy z oliwek