

Krāsni cepti sakņu dārzeņi

75 gr burkāni
75 gr kāļi
75 gr rāceņi
75 gr pastinaki
4 šalotes sīpoli
2 daiviņas ķiploka
2 zariņi svaiga rozmarīna
olīveļļa (pēc garšas)
jūras sāls (pēc garšas)
svaigi malti pipari (pēc
garšas)



» Nomazgā, nomizo un atkārtoti nomazgā visus dārzeņus, sagriez vidēji 2 cm lielos kubiņos. Nomizo sīpolus un pārgriez us pusēm. Nomizo un sasmalcini ķiploka daiviņas. Nomazgā un nosusini rozmarīna zariņus. Sakarsē cepeškrāsni 180°C

» Iezied cepeštrauku ar eļļu. Liec krāsni sildīties. Kad eļļa ir uzkaršēta, pievieno visus sagriestos dārzeņus, sīpolus un ķiplokus. Garšvielas pievieno pēc garšas. Rūpīgi sajauc, lai visi dārzeņi būtu apziesti ar eļļu. Pa virsu uzliec rozmarīnu un zep apmēram 30 minūtes, ikbrīdi dārzeņus apmaisot. Kad gatavs, izņem no cepeškrāsns un izmet rozmarīna zariņus. Ieber dārzeņus caurdurī un notecini lieko eļļu. Pasniedz siltos šķīvjos nekavējoties.