



Морковь, запечённая с пряными травами и бальзамиком

Ингредиенты

- морковь - 4 шт.,
- пряные травы - 1 ч. ложка,
- оливковое масло - 1 ст. ложка,
- чеснок - 1-2 зубчика,
- бальзамический соус,
- соль,
- чёрный перец.

Приготовление

1. Морковь помыть, очистить, снова помыть, нарезать продольными брусочками.
2. Выложить брусочки в форму для запекания или на противень, застеленный пергаментом.
3. Посыпать морковь пряными травами, сбрызнуть маслом, посыпать солью и перцем и запечь в заранее разогретой до 180° С духовке до мягкости в течение примерно 20-30 минут.
4. Чеснок очистить, помыть, измельчить.
5. Готовую морковь заправить в горячем виде измельчённым чесноком и бальзамическим соусом.

