

 45 de minute  4 portii  Mediu

Ingrediente

Zucchini - 2 zucchini (dovlecei cu coaja verde inchis) taiati felii subtiri
Rosii - 4 rosii taiate felii subtiri
Cartofi - 4 cartofi de marime medie curatati si taiati felii subtiri
Usturoi - 2 capatani
Ulei de masline - 3 linguri
Busuioc verde - 2 linguri frunze busuioc taiate marunt
Sare

Mod de preparare

1. Intr-un vas de yena circular, uns in prealabil cu ulei, aranjezi legumele astfel: 1 capatana de usturoi desfacuta de involisul exterior si taiata la varf, o asezi in mijloc; in jurul ei, din margine spre mijloc, sub forma de rozeta, asezi straturi alternative de dovlecei, cartofi si rosii.
2. Cealalta capatana de usturoi o tai felii subtiri si o presari peste legume. Stropesti legumele cu uleiul de masline, presari pe deasupra busuioc si sare, apoi dai vasul la cuptor pentru 30-35 de minute.

Pofta buna!

Aceasta reteta provine do pe site-ul culinar Retetaperfecta.ro Gaseste-ne pe Facebook, la adresa: <https://www.facebook.com/retetaperfecta.ro>