



Cepti dārzeņi Provansas gaumē

Aromātiski, krāsni cepti dārzeņi ar Provansas garšaugiem – maigi, saldeni un viegli dūmakaini. Lieliska piedeva gaļas ēdieniem vai viegla maltīte pati par sevi.



Nepieciešams

1 baklažāns
1 sarkanā paprika
2 kartupeļi
1 sarkanais sīpols
2–3 ķiploka daiviņas
2–3 ēdamkarotes olīveļļas
Sāls un pipari pēc garšas
1–2 tējk. Provansas garšaugu maisījuma
(Pēc izvēles) svaigi pētersīļi vai lociņi pasniegšanai

Pagatavošana

1. Nomazgā visus dārzeņus. Baklažānu pārgriez uz pusēm un sagriez gabaliņos. Nomizo un sagriez kartupeļus. Papriku attīri no sēklām un sagriez. Sīpolu sagriez šķēlēs, ķiploku – smalkāk.
2. Dārzeņus izklāj uz ar cepampapīru vai foliju izklātas cepampannas.
3. Apslāki ar olīveļļu un pieber sāli un piparus pēc garšas.
4. Pārkaisi ar Provansas garšaugiem.
5. Visu kārtīgi samaisi, lai dārzeņi vienmērīgi pārklātos ar eļļu un garšvielām.
6. Cep iepriekš uzkarstētā cepeškrāsnī 220°C temperatūrā apmēram 30 minūtes, līdz dārzeņi ir mīksti un viegli apbrūnējuši.
7. Pēc vēlēšanās pārkaisi ar svaigiem garšaugiem un pasniedz siltus.