

אנטיפסטי



חומרים:

בטטות
 פלפלים בצבעים שונים
 בצל
 קישואים
 עגבניות / עגבניות שרי
 חצילים
 קולרבי

ברוקולי
 כרובית
 פטריות
 שמן זית
 מלח

פלפל שחור
 רוזמרין, טימין – לבחירה.

הכנה:

להכנת מתכון אנטיפסטי, בוחרים את הירקות האהובים, או אלה שנמצאים בבית, חותכים אותם בצורה גסה לפרוסות או מקלות שמנים.
 משמנים את ניר האפיה בשמן זית, ומניחים את הירקות בתבנית. אפשר לסדר כל ירק בנפרד, ואפשר לערבב בהירות את כל הירקות יחד ולהניח בתבנית.
 מזלפים מלמעלה שמן זית ומפזרים מלח ופלפל שחור, רוזמרין או טימין.
 מכניסים לתנור ואופים בחום גבוה 200 מעלות כ-20 עד 40 דקות, תלוי בירקות ובגודל החיתוך. כדאי לבדוק מידי פעם לוודא שהירקות לא נשרפו.
 אם חלק מהירקות מוכנים וחלק עדיין לא, אפשר להוציא את הירקות המוכנים (אם הם לא מעורבבים), ולהחזיר את התבנית לתנור לאפיה נוספת של הירקות שעדיין לא מוכנים.

הגשה:

אפשר להגיש חם או בטפרטורת החדר.
 אפשר להגיש בתבנית האפיה, לסדר יפה על מגש, או בקערה כמו סלט.