Овощное ассорти

Что нужно:

- морковь (маленькие) - 4 шт;
- картофелины - 4 шт;
- болгарские перцы - 2 шт;
- кабачок (маленький) - 1 шт;
- капуста - 200 г;
- баклажан (маленький) - 1 шт;
- зел. лук - 4 пучка;
- петрушка - 1 пучок;
- укроп - 1 пучок;
- зелёный горошек (можно в заморозке взять) - 1 баночка;
- томатная паста - 4 ст. л.;
- чеснок - 4 зубчика;
- сухое вино - 1 стакан;
- соль, перец - по вкусу.

Время приготовления: 55 мин.

Описание

Приготовление

1. Картофель чистим, нарезаем брусочками, солим и обжариваем 10 минут;
2. Морковь натираем, болгарские перцы нарезаем полукольцами, кабачок нарезаем кубиками, капусту шинкуем, баклажан нарезаем полукружочками, мелко рубим всю зелень (петрушку, укроп, зелёный лук), чеснок пропускаем через чеснокодавилку;
3. Смешиваем все ингредиенты и укладываем в форму для запекания (предварительно смазанную растительным маслом), вливаем вино и запекаем 20 минут при 220 градусах.