



Pečená růžičková kapusta

Ingredience

růžičková kapusta: **300 g**

olivový olej: **3 PL**

citrónová šťáva: **1 KL**

parmazán: **1 PL**

sůl

pepř

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Zdravé, neuděláte chybu

Růžičkovou kapustu očistíme, odkrojíme tvrdé konce, rozpůlíme a promícháme s olivovým olejem. Podle chuti osolíme, opepříme a rozprostřeme na pečicí papír řeznou stranou dolů. Pečeme při teplotě 200 °C asi 20 minut, v polovině pečení kapustičky obrátíme. Pečená růžičková kapusta se na závěr dochutí...

Pečená růžičková kapusta - recept

Růžičkovou kapustu očistíme, odkrojíme tvrdé konce, rozpůlíme a promícháme s olivovým olejem. Podle chuti osolíme, opepříme a rozprostřeme na pečicí papír řeznou stranou dolů. Pečeme při teplotě 200 °C asi 20 minut, v polovině pečení kapustičky obrátíme. Pečená růžičková kapusta se na závěr dochutí trochou citrónové šťávy a strouhaným parmazánem.

Pečená růžičková kapusta se skvěle hodí jako příloha k masu nebo do teplých zeleninových salátů.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí