

# Pečené rozmarínové bataty a zelenina s medovým korenistým dressingom

Tento víkend som kvôli pracovným povinnostiam nemal príliš veľa času rozmýšľať, čo budem jesť. Mal som doma kúpené bataty a pár kusov inej zeleniny. Rozhodol som sa, že skúsim zaexperimentovať a len tak rýchlo upečiem zeleninu v rúre. Na výstave som si včera kúpil ružové korenie, tak som ho v mažiari rozdrvil a použil do dressingu.



**2 porcie**

*2 bataty*

*2 mrkvy*

*cuketa*

*4 strúčiky cesnaku*

*1 PL lyžica medu*

*rozmarín*

*maslo*

*chilli*

*1/2 limety*

*olivový olej*

*soľ*

### **dressing**

*kyslá smotana*

*1 ČL medu*

*pár kvapiek limetky*

*rozmarín*

*rozdrvené ružové korenie*

*soľ*

Bataty a mrkvu ošúpeme. Bataty nakrájame na kolieska hrubé asi pol centimetra. Mrkvu a cuketu nakrájame na menšie kúsky. Cesnak ošúpeme, strúčiky roztlačíme nožom a nahrubo nakrájame. Zeleninu vložíme do pekáča, ktorý vystelieme papierom na pečenie. Uloženú zeleninu pokvapkáme olivovým olejom, ochutíme soľou, chilli, rozmarínom a premiešame. Kúsok masla si nakrájame na plátky, ktoré poukladáme na zeleninu. Polku limety nakrájame na štvrtky a vložíme do pekáča. Pekač prikryjeme alobalom a dáme piecť pri 220 °C na 30 minút.

Po upečení odstránime z pekáča alobal a necháme piecť odokryté ešte ďalších 10 minút.

Medzitým si pripravíme dressing zmiešaním všetkých ingrediencií. Ak nemáte ružové korenie, použite čierne korenie alebo chilli.

Pre zvýraznenie chuti môžete pri servírovaní jedlo pokvapať limetovou šťavou.