Pečená zelenina se smetanovým přelivem

Časová náročnost: minut

Pečená zelenina:

8 ks	větší mrkev
2 ks	petržel
1 ks	menší celer
2 ks	červená cibule
3 lžíce	olej
1 lžička	sůl
1/2 lžičky	čerstvě mletý pepř
1 lžička	tymián, rozmarýn nebo pažitka

Krémový smetanový přeliv:

150 g	zakysaná smetana
100 ml	smetana ke šlehání
3 ks	stroužek česneku
	sůl dle chuti

Postup přípravy

Zeleninu si očistíme a nakrájíme na větší kousky. Vložíme ji do mísy, přidáme olej, sůl, pepř a bylinky. Vše promícháme a rozprostřeme na plech vyložený pečicím papírem do jedné vrstvy. Dáme péct do trouby předehřáté na 200 °C na asi 40 minut. V polovině pečení ji promícháme, aby se opekla ze všech stran. Mezitím si připravíme přeliv: V misce smícháme zakysanou smetanu se smetanou ke šlehání, přidáme prolisovaný česnek a osolíme. Opečenou a ještě horkou zeleninu jím lehce přelijeme. Podáváme ihned – jako hlavní jídlo nebo jako přílohu k masu či pečenému sýru.