Состав:

4-5 небольших картофелин

2 помидора

1 болгарский перец

1 небольшой кабачок

1 луковица репчатого лука

Соль, перец черный молотый

Рецепт овощей, запеченных в духовке:

Овощи промыть. Картофель очистить от кожуры, нарезать некрупными дольками (размером 1-2 см). Болгарский перец очистить от семян, нарезать небольшими (1 х 2 см) ломтиками. Помидоры нарезать некрупными дольками. Кабачок нарезать кружочками или в виде полукруга. Лук очистить от кожуры, промыть и нарезать кольцами или полукольцами.

Все овощи выложить в огнеупорную форму или небольшой, но достаточно глубокий противень, посолить, поперчить. Влить 150 мл воды и сбрызнуть оливковым маслом.

Выпекать в предварительно разогретой до 200 градусов духовке в течение 40 мин.

Степень готовности блюда определять по готовности картофеля: картофель должен легко прокалываться вилкой.

Приятного аппетита!