Juha od pečenog povrća

VRIJEME PRIPREME
60 min

BROJ PORCIJA
4 osobe

Sastojci

- 200 g cherry rajčica
- 400 g rajčica
- 2 crvene paprike
- 1 srednja tikvica
- 2 glavice luka
- 1 cijela glavica češnjaka
- 3 žlice K Plus maslinovog ulja
- Sol
- majčina dušica
- bosiljak

Skeniraj za prikaz na web stranici

Pećnicu zagrijte na 220 °C. Lim za pečenje obložite papirom. Povrće rasporedite na lim, a u sredinu stavite otvorenu glavicu češnjaka. Sve obilno prelijte maslinovim uljem, posolite i začinite s majčinom dušicom. Pecite oko 40 minuta dok povrće lagano ne porumeni i rubovi se karameliziraju.

Papriku očistite od sjemenki a češnjak istisnite iz ljuske. Pečeno povrće prebacite u blender pa ulijte procijeđene sokove od pečenja i svježi bosiljak. Blendajte do kremaste strukture. Po potrebi dodatno posolite i poslužite uz kap maslinovog ulja.