Cestoviny s pečenou zeleninou

10. 5. 2022

Počas diéty sa cestovín nemusíte vzdávať. Naopak, vychutnajte si proteínové cestoviny Prodietix s pečenou zeleninou.

Čo na to:

- *2 lyžice oleja*
- *3 stredné šalotky*
- *200 g cherry paradajok*
- *250 g cukety*
- *200 g baklažánu*
- *1 lyžička sušeného tymiánu*
- *1 lyžička sušeného oregana*
- *40 g strúhaného parmezánu (10 g jedna porcia)*
- *soľ*
- *korenie*

Ako na to:

Rúru predhrejte na 190 °C. Olúpte a na kocky nakrájajte šalotky. Cuketu a baklažán nakrájajte na kocky a cherry paradajky rozkrojte na pol. Všetku nakrájanú zeleninu zmiešajte v miske s 2 lyžicami olivového oleja, sušenými bylinkami, štipkou soli a korenia. Vyskladajte na plech vyložený papierom na pečenie a dajte na 20 - 25 minút piecť. Kým sa zelenina upečie, uvarte si v osolenej vode cestoviny Prodietix. Upečenú zeleninu zmiešajte s uvarenými cestovinami (zeleniny máte dosť na 4 porcie), posypte hoblinkami parmezánu, ozdobte bazalkou, alebo rukolou a podávajte.