

(odc.49) warzywa z pieca

Przepis z programu [Przekrety Jamiego Olivera](#) (odc.49)

trudność: **łatwe**

Składniki

ziemniaki
bulwa fenkułu
młode pory
kilka listków szalwii
2 ząbki czosnku w łupinach
oliwa z oliwek
sól

Przygotowanie

Zagotować wodę w rondlu, posolić ją. Nieobrane ziemniaki pokroić na plastry i wrzucić do wody, żeby je podgotować przed pieczeniem. Fenkuł przekroić na pół i pokroić na szesnastki. Wrzucić do ziemniaków. Pory dobrze umyć. Nie przycinać. Zblanszować (można to zrobić w garnku z ziemniakami i fenkułem). Pory wyjąć, przełożyć na talerz. Szalwię zanurzyć na moment w gotującej się wodzie, dzięki czemu stanie się bardziej aromatyczna. Liście szalwii wrzucić do moździerza, dodać porządną szczyptę soli, dorzucić czosnek, dodać odrobinę oliwy z oliwek. Utrzeć na pastę. Podgotowane ziemniaki i fenkuł odcedzić. Wymieszać je z pastą z szalwii. Dużą blachę natłuścić oliwą, rozsmarować i posolić i popieprzyć. Na blachę wyłożyć ziemniaki i fenkuł. Rozłożyć je płasko. Włożyć do piekarnika na górny poziom. Pory przełożyć na blachę z ziemniakami i fenkułem, posypać liśćmi szalwii i włożyć do piekarnika na ostatnie pięć minut pieczenia. Staną się naprawdę chrupiące i złote.

© Jamie Oliver