

# Ugnstekta rotfruktsstavar med örter och vitlök

2 port.

## Ingredienser:

400 g Rotfruktsstavar  
2 msk Olivolja  
3 st vitlöksklyfta  
några kvistar timjan  
färsk  
några kvistar rosmarin  
färsk  
salt och peppar

## Gör så här:

Sätt ugnen på 225 grader.  
Lägg rofruktsstavarna i en ugnssäker form.  
Banka till vitlöksklyftorna så de krossas.  
Fördela ut i formen. Ringla över olivoljan och tillsätt de repade örterna. Salta och peppra och blanda runt allt. Rosta i ugnen ca 15-20 min eller tills rotfrukterna känns mjuka och fått lite färg.



# Ugnstekta rotfruktsstavar med örter och vitlök

2 port.

## Ingredienser:

400 g Rotfruktsstavar  
2 msk Olivolja  
3 st vitlöksklyfta  
några kvistar timjan  
färsk  
några kvistar rosmarin  
färsk  
salt och peppar

## Gör så här:

Sätt ugnen på 225 grader.  
Lägg rofruktsstavarna i en ugnssäker form.  
Banka till vitlöksklyftorna så de krossas.  
Fördela ut i formen. Ringla över olivoljan och tillsätt de repade örterna. Salta och peppra och blanda runt allt. Rosta i ugnen ca 15-20 min eller tills rotfrukterna känns mjuka och fått lite färg.



# Ugnstekta rotfruktsstavar med örter och vitlök

2 port.

## Ingredienser:

400 g Rotfruktsstavar  
2 msk Olivolja  
3 st vitlöksklyfta  
några kvistar timjan  
färsk  
några kvistar rosmarin  
färsk  
salt och peppar

## Gör så här:

Sätt ugnen på 225 grader.  
Lägg rofruktsstavarna i en ugnssäker form.  
Banka till vitlöksklyftorna så de krossas.  
Fördela ut i formen. Ringla över olivoljan och tillsätt de repade örterna. Salta och peppra och blanda runt allt. Rosta i ugnen ca 15-20 min eller tills rotfrukterna känns mjuka och fått lite färg.



# Ugnstekta rotfruktsstavar med örter och vitlök

2 port.

## Ingredienser:

400 g Rotfruktsstavar  
2 msk Olivolja  
3 st vitlöksklyfta  
några kvistar timjan  
färsk  
några kvistar rosmarin  
färsk  
salt och peppar

## Gör så här:

Sätt ugnen på 225 grader.  
Lägg rofruktsstavarna i en ugnssäker form.  
Banka till vitlöksklyftorna så de krossas.  
Fördela ut i formen. Ringla över olivoljan och tillsätt de repade örterna. Salta och peppra och blanda runt allt. Rosta i ugnen ca 15-20 min eller tills rotfrukterna känns mjuka och fått lite färg.

