

Pečená cvikla so špenátom a feta syrom

SUROVINY:

cvikla (červená repa)	3 ks
zemiaky (väčšie)	2 ks
olivový olej	4 PL
soľ	
čierne korenie	
tymián	
feta syr	120 g
čerstvý baby špenát	150 g



POSTUP:

Cviklu očistíme a nakrájame na mesiačky. Zemiaky umyjeme a taktiež nakrájame na mesiačky. Vložíme na plech , polejeme olivovým olejom, osolíme, okoreníme a posypeme tymiánom.

Pečieme asi 25 minút pri 200°C. Potom pridáme na kocky nakrájaný feta syr a umyté lístky baby špenátu a pečieme ešte asi 10 minút pri 180 °C.