



סלט כרובית ובטטה צבעונית

Slim-forever.com

[@slimforever.food](https://www.instagram.com/slimforever.food) / [@slimforever.diet](https://www.instagram.com/slimforever.diet)

רכיבים:

- 3/4 שקית מיקס עלים ירוקים
- כרובית קטנה, שטופה, יבשה, מחולקת לפרחים קטנים
- בטטה קטנה חתוכה לקוביות
- רבע-חצי בצל סגול פרוס לרצועות
- עגבניה גדולה בשלה
- 2 כפות שמן זית
- חצי לימון סחוט טרי
- מלח, פלפל שחור טחון דק לפי הטעם

הוראות הכנה:

1. ראשית יש לחמם תנור לחום של 180 מעלות טורבו
2. לסדר תבנית אפייה גדולה עם נייר אפיה.
3. בצד אחד של התבנית להניח את פרחי הכרובית ובצד השני את קוביות הבטטה.
4. לתבל במלח, פלפל שחור ו-1 כף שמן זית. לאפות עד להזהבה. (שימו לב שהכרובית מוכנה לפני הבטטה ולכן יש להוציא אותה לפני).
5. להניח בקערה את העלים, הכרובית, הבצל והבטטה
6. לתבל במלח, פלפל, מיץ לימון, עגבניה סחוטה ושמן זית.
7. לערבב היטב ולתקן תיבול במידת הצורך

הערות:

זמן הכנה: 10 דקות

בישול/אפייה: 40 דקות