



## Felii de morcov cu usturoi si parmezan la cuptor

### Ingrediente

- 500 g Morcov
- 75 g Parmezan
- 1 lingurita Ulei de masline
- 5 g Usturoi praf
- 0.5 lingurita MAGGI Secretul Gustului Legume
- 0.33 lingurita Piper negru
- 0.33 legatura Patrunjel proaspat
- 35 g Maioneza
- 6 g Capere
- 5 ml Suc de lamaie

### Instructiuni

1. Se amesteca intr-un bol morcovii taiati felii cu parmezanul, uleiul de masline, usturoiul granulat, Maggi Secretul Gustului de Legume si piperul.
2. Se asaza feliile de morcov pe o tava pe care ai pus, in prealabil, o hartie de copt.
3. Se coc feliile de morcov la 180°C timp de 20 de minute. Apoi se intorc feliile de morcov pe cealalta parte si se lasa pentru inca 10 minute la cuptor.
4. Se scoate tava de la cuptor si se presara pe deasupra feliilor de morcovi patrunjelul tocat marunt.
5. Pentru a prepara sosul aioli, care merge minunat cu aceasta reteta, se amesteca intr-un bol mic maioneza cu caperele, sucul de lamaie si putin patrunjel.

### Nutritie

Carbohidrați	14.08 g
Energie	179.32 kcal
grăsimi	10.25 g
Proteină	8.73 g

49 Min

4 Portii