



Rau Củ Nướng Dễ Làm

Nguyên liệu:

- 5 cốc rau củ các loại (cắt miếng) – khoai tây, các loại bí mùa đông, măng tây, củ cải turnip, cà rốt, hành tây, nấm
- 1 muỗng canh dầu ăn – dầu hạt cải hoặc dầu thực vật
- 2 muỗng cafe gia vị khô kiểu Ý
- 1/8 muỗng cafe tiêu đen xay
- 1/8 muỗng cafe muối

**Seasonal
and Simple**

Một chương trình thuộc Hệ
Thống Mờ Rộng của
Đại Học Missouri

Hướng dẫn:

1. Làm nóng lò nướng đến 425°F.
2. Lót khay cỡ 9"x13" bằng giấy nhôm.
3. Xếp đều rau củ vào khay. Xịt dầu lên rau củ. Trộn đều. Rắc gia vị Ý, tiêu và muối. Trộn đều.
4. Nướng rau củ trong vòng 45 phút, không đậy nắp. Trộn đều cứ mỗi 15 phút.
5. Ăn ngay khi nóng.



Nguồn: seasonalandsimple.info