

Pieczona papryka w oliwie z oliwek



AGNIESZKA_B



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

| | |
|-------------------------------------|--------------|
| oliwa | 300 - 400 ml |
| papryka | 7 szt. |
| papryczka chili | 3 szt. |
| czosnek | 2 główki |
| sok z cytryny | do smaku |
| sól | do smaku |
| Pieprz czarny mielony Prymat | do smaku |

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Czosnek obrać. Ząbki z jednej główki drobno posiekać i przełożyć do szklanego słoja. Dodać do nich posiekane papryczki chili (razem z ziarenkami) i kilka gałązek tymianku. Zalać oliwą z oliwek, przykryć i odstawić na 24 godziny. Po tym czasie oliwę przyprawić sokiem z cytryny, solą i świeżo mielonym pieprzem.

Papryki ułożyć w formie do zapiekania - ja użyłam papryki czerwonej i żółtej. Wstawić do piekarnika nagrzanego do temperatury 210°C. Zapiekać 30 minut. Przełożyć do szklanej miski, szczelnie przykryć folią spożywczą i pozostawić, aby ostygły.

Papryki obrać ze skórki i pokroić na mniejsze kawałki. Pozostały czosnek pokroić w słupki.

Kawałki papryki układać w słoikach, przekładając słupkami czosnku i gałązkami tymianku. Zalać przygotowaną oliwą z oliwek. Zamknąć i przechowywać w lodówce.