

Przepis dnia III, odc. 28: Sałatka z pieczonej papryki z serem owczym i pomidorami.



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Lista składników

papryka czerwona	4 szt.
ogórki	2 szt.
cebula czerwona	1 szt.
oliwki zielone Smak	1 łyżka
oliwki czarne Smak	1 łyżka
pomidory koktajlowe (czerwone)	12 szt.
ser owczy	100 g
oliwa	100 ml
bazylia	1 pęczek
pomidor	2 szt.
Sos sałatkowy grecki ziołowo-czosnkowy Prymat	1 opakowanie

Do smaku

Pieprz kolorowy Prymat w młynku

Bazylia suszona Prymat

Sól ziołowa jodowana Prymat

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Paprykę skrapiamy oliwą, doprawiamy bazylią, pieprzem kolorowym i solą ziołową.
- KROK 2 Zawijamy w folię aluminiową. Tak przygotowaną paprykę pieczemy 20 minut w temperaturze 190°C.
- KROK 3 Sos sałatkowy grecki mieszamy z oliwą i wodą, dodajemy pokrojone czarne i zielone oliwki, posiekaną bazylię, doprawiamy solą ziołową, pieprzem kolorowym. Delikatnie mieszamy i odstawiamy do lodówki do schłodzenia.
- KROK 4 Papryki po wyjęciu z piekarnika zostawiamy w folii aluminiowej by wystygły. Gdy się ochłodzą obieramy skórkę i kroimy w dużą kostkę.
- KROK 5 Obrane ogórki, pomidory, cebulę kroimy w dużą kostkę.
Wszystkie warzywa przekładamy do dużej miski, oprószamy bazylią, pieprzem kolorowym i solą ziołową.
Sosem sałatkowym zalewamy warzywa, delikatnie mieszamy i przekładamy na półmisek. Przed podaniem posypujemy tartym serem owczym i dekorujemy oliwkami.
Opcjonalnie możemy udekorować talerz świeżymi listkami rukoli lub innej sałaty.