Papryka pieczona - jak to zrobić?

SMACZNAPYZA

CZAS PRZYGOTOWANIA
1H

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

strąków papryki świeżej, najlepiej czerwonej, ale może być kolorowa	5-10

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Taka papryka jest delikatna, słodka, możemy dodawać ją do różnych dań.

Paprykę należy umyć i osuszyć. Ułożyć, strąki w całości, na blasze albo w naczyniu żaroodpornym. Jeśli pieczemy kilka sztuk to powinny leżeć luźno i nie stykać się. Blaszkę lub naczynie wstawiamy do piekarnika nagrzanego do 200st. C i pieczemy ok. 30 min.. Papryka będzie miała bąble na skórce a miejscami skórka może się nawet przypalić, ale to nic nie szkodzi. Gorące strąki przekładamy albo do miski i przykrywamy szczelnie folią do żywności, albo do foliowej torebki i zawiązujemy wlot. Po ok. 10 min. już możemy z papryki zdjąć skórkę. Przekrawamy ją u usuwamy gniazda nasienne, osuszamy. Tak przygotowaną paprykę możemy dodać do dowolnej sałatki, zrobić z niej zupę, dip albo jakąś inną potrawę. Jeśli naraz upieczemy więcej papryki, możemy ją pokroić w dowolne kawałki, ułożyć w słoiczku i zalać dobrej jakości oliwą. Przechowamy ją w lodówce przez jakiś czas i zużyjemy kiedy będziemy mieli ochotę.