

Surówka z papryki z ziołowym sosem winegret



KAKIAA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

oliwa	1/2 szklanki
musztarda	1/4 łyżeczki
sok z cytryny	3-4 łyżki
czosnek	1 ząbek
tymianek	do smaku
rozmaryn	do smaku
bazylia	do smaku
sól	do smaku
pieprz	do smaku
oregano	do smaku
papryka czerwona	2 szt.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Paprykę myjemy, oczyszczamy z nasion i kroimy na nieduże kawałki. Robimy sos: mieszamy sok z cytryny z solą, dodajemy musztardę, posiekane zioła, pieprz, zmiądzony ząbek czosnku, dolewamy oliwę i intensywnie mieszamy. Najłatwiej jest zrobić ten sos w małym słoiczku (np. po musztardzie) i zamiast mieszać - wstrząsać. Można przechowywać w lodówce do 7 dni.