

Papryka w oliwie



ADA-GABA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

czosnek	3 ząbki
mięta liście	4 szt
sól	2 łyżki
papryczka chili	
ocet winny	0.5 szklanki
oliwa	1.5 szklanki
papryka	6 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Umyte i oczyszczone papryki pokroić w cienkie paseczki. Umieścić je na sitku i posypać solą. Na wierzchu ułożyć listki mięty i kawałki czosnku. Całość przykryć talerzem i obciążyć np. słoikiem z wodą.

Tak przygotowane papryki pozostawić na sitku przez 3 dni, mieszając je co jakiś czas.

Po upływie 3 dni przełożyć papryki do naczynia i zalać je octem. Po 45 minutach odcedzić je i dokładnie wysuszyć na ściereczce.

Tak przygotowane przełożyć do czystego słoika wraz z papryczką chili i zalać oliwą.

Doskonała do kanapek i bruschetty.