Pieczona czerwona papryka

JOANNA124

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

oliwa	
Sos sałatkowy paprykowo-ziołowy węgierski Prymat	1
papryka czerwona	2

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Papryki należy przekroić na dwie części i oczyścić z nasion. Piekarnik powinien być nagrzany do temperatury 220° C. Kładziemy przekrojone papryki na blaszkę, wypukłą stroną do góry i skrapiamy oliwą. Po 20 minutach wyjmujemy papryki i jeszcze gorące obieramy ze skórki. Papryki dobrze się obierają gdy ich skórka jest delikatnie przyrumieniona bądź widać, że napuchła. Tak przygotowaną paprykę przekładamy na talerz i polewamy sosem.
Wcześniej przygotowujemy sos sałatkowy według przepisu na opakowaniu. Nie musi być to sos paprykowo – ziołowy inne smakują równie dobrze z papryką. Sos powinien być schłodzony.

Papryki są świetnym dodatkiem do lekkiego obiadu.