

Pieczona czerwona papryka z czosnkiem na przekąskę



WACŁAW



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

papryka czerwona	2 sztuki
czosnek	2 ząbki
natka pietruszki	wg uznania
Sól morska jodowana drobnoziarnista Prymat	do smaku
ocet ryżowy	3 łyżki
oliwki czarne Smak	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Paprykę czerwoną myjemy, wkładamy do nagrzanego piekarnika do 200 C. Pieczemy przez 35-40 minut.
- KROK 2 Upieczoną paprykę obieramy ze skórki oraz usuwamy gniazda nasienne.
- KROK 3 Paprykę pokrojoną w paski, posypujemy solą morską i drobno pokrojonym czosnkiem.
- KROK 4 Następnie dodajemy umytą i posiekana natkę pietruszki. Polewamy olejem i octem. Po dokładnym wymieszaniu wszystkich składników, wkładamy na co najmniej 30 minut do lodówki, aby papryka przeszła wszystkimi smakami.