

## Papryka w oliwie



### MARGO1



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

**główka czosnku**

**tymianek**

7 gałązek

**Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat**

**papryka zielona**

5 kg

**papryka żółta**

5 kg

**papryka czerwona**

5 kg

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Paprykę myjemy, przekrajamy na pół, wykrajamy wszystko co nam nie potrzebne. Układamy na dużej blasze i wstawiamy do nagrzanego piekarnika o temp.200st. pieczemy 30 minetek. Następnie po wyjęciu zdejmujemy skórkę solimy. Do każdego słoika wkładamy po 2 ząbki czosnku i gałązkę tymianku.Układamy ciasno paprykę , zalewamy oliwą . Przechowujemy w lodówce.