

Papryki pieczone z sherry



BANDITKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

papryka czerwona	2 szt
papryka żółta	2 szt
cebula czerwona	1 szt
czosnek	2 ząbek
pomidor malinowy	5-6 szt
oliwki czarne	50 gram
sherry	3 łyżki
rozmaryn świeży	do smaku
oliwa	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Paprykę czyścimy z nasion, kroimy na paski o szerokości 2 centymetrów. Pomidory kroimy w cząstki, czosnek w cząstki, cebule w piórka. Blachę do pieczenia polewamy oliwą z oliwek, układamy na blasze paprykę, pomidory, cebulę i oliwki bez pestek. Wszystko to posypać cukrem, solą pieprzem i podlać sherry. Przykryć folią aluminiową i piec 45 min w temp 200 stopni. w trakcie pieczenia zdjąć folie posypać rozmarynem i piec dalej do miękkości 20 minut.