Grilované papriky III.

Kategorie: Chuťovky

Autor: Bmilinka1991

Suroviny

Porce: 4

- Papriky červené 2 ks
- Papriky žluté 1 ks
- Paprika zelená 1 ks
- Kapary, nasekané 2 lžíce
- Ančovičky nasekané 2 ks
- Česnek (rozmělněný 1x , přepůlený 1x) 2 stroužek
- Velká ciabatta 1 ks
- Bazalka, listy natrhané 1 svazek

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Grilování

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Papriky ogrilujte na pánvi nebo grilu, aby lehce zčernaly a na povrchu se udělaly puchýře. Přendejte je do mísy, zakryjte talířem a nechte zchladnout, abyste ji udrželi v ruce. Oloupejte je, zbavte semen a osemení a nahrubo nasekejte.
Dejte do mísy, vmíchejte k nim kapary, ančovičky a rozmělněný česnek. Podle chuti osolte.
Ciabattu nakrájejte, krátce opečtem potřete česnekem, navrch rozdělte směs paprik, zastříkněte olejem, ozdobte bazalkou a ihned podávejte.