

Kjopalo

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Červená paprika 5 ks
- Ocet 1 lžíce
- Olivový olej 1 lžíce
- Lilek 3 ks
- Česnek 3 stroužek
- Sůl 1 špetka

Doba přípravy: 75 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Bulharsko

Počet porcí: 4

Postup:

Papriku a lilek omyjeme a osušíme.

Troubu necháme rozehrát na 250 °C, na plech rozložíme pečicí papír a na něj naklademe papriky a lilek, po mírném zčernání obrátíme a toto opakujeme, až máme papriky i lilky připečené ze všech stran. Poté je dáme asi na 15 minut zapařit do hrnce s poklicí a pak oloupeme, z paprik odstraníme jádérka a stopky, z lilku pouze stopky.

Zeleninu nakrájíme na kousky, dáme do mísy, zakapeme olejem, octem, přidáme sůl a rozetřený česnek a vše důkladně promícháme. Můžeme přidat 2 nakrájená rajčata, ale není to nutné.

Kjopalo podáváme jako přílohu. Nejlépe se hodí ke grilovaným specialitám.

