

Pečené papriky v zálivce s česnekem

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 2

- Paprika 6 ks
- Česnek 1 ks
- Olej 1 ks
- Ocet 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Papriky omyjeme a osušíme. Troubu si předehřejme asi na 200 °C. Na pečící papír rozložený na plechu naskládáme papriky a pečeme je do ztmavnutí slupky asi 1/2 hodiny. Papriky můžeme místo pečení grilovat.

Vytažené, upečené papriky necháme ještě nějakou chvíli zapařit například v hrnci nebo na talíři v sáčku. Opatrně sundáme slupku z paprik a naskládáme si je na talíře nebo na táč, podle toho kolik jich máme.

Každou papriku pořádně osolíme a zalijeme octem a olejem. S octem opatrněji, každý to má rád jinak. Nakonec si oloupeme česnek a buď ho prolisujeme a nebo nadrobno nakrájíme. Každou papriku řádně v zálivce promícháme.

Pečené papriky v zálivce s česnekem podáváme jako chutný salát k různým masům.

