

Salát z pečených paprik s olivami

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: ervhan



Suroviny

Porce: 4

- barevné papriky 3 ks
- černé olivy 1 plechovka
- bageta 1 ks
- extra panenský olivový olej 100 ml
- bílý vinný ocet 2 lžíce
- nasekaný čerstvý tymián 1 lžíce
- nasekaný česnek 2 stroužek

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Papriky pečeme v troubě rozpálené na 200 stupňů asi 20 minut. Ještě horké je vložíme do misky a na 15 minut přiklopíme. Poté je oloupeme a zbavíme semeníků. Nakrájíme je na kusy velké 2x2 cm. Olivy slijeme spolu s paprikami dáme do mísy. Nakrájíme je na kusy velké 2x2 cm. Olivy slijeme spolu s paprikami dáme do mísy.
2. Ostatní ingredience na zálivku prošleháme a podle chuti osolíme a opepříme. Salát přelijeme zálivkou a necháme ho marinovat v pokojové teplotě asi hodinu.

3. Před podáváním opečeme bagetu na rozpáleném grilu nebo na sucho na pánvi a servírujeme ji se salátem. Bagetu můžeme také potřít česnekem.