

Pomazánka z grilované kapie

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- kapie 4 ks
- olej olivový 4 lžíce
- lučina 200 g
- sůl 1 špetka
- ocet balsamický 1 lžíce
- střední bageta 3 ks
- bazalka 1 snítka
- na ozdobu kapie 2 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kapie omyjeme a nakrájíme na čtvrtky. Potřeme je olejem a na grilovací pánvi grilujeme z obou stran asi 8-10 minut. Hotové, ještě horké kapie pokapeme balsamickým octem, který zvýrazní jejich chuť. Lučinu rozetřeme vidličkou se solí, papriku pokrájíme na malé kousky a vše smícháme dohromady. Bagetky pokrájíme na plátky a pomazánku pomocí vidličky natřeme. Nakonec ozdobíme kolečky čerstvé kapie a několika lístky bazalky.

Poznámka:

Pomazánku můžeš zpestřit i jinou grilovanou zeleninou, například cuketou, lilkem, ale i cibulí. Pokud nemáš k dispozici gril, můžeš papriky upéct ve vymazané zapékové míse.