

Salát z pečených paprik

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- červené papriky 4 ks
- česnek 1 stroužek
- slunečnicový olej 0.5 dl
- hladkolistá petrželka 1 hrst
- sůl 1 špetka

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1

Papriky pečte zhruba 20 minut v troubě předehřáté na 180 °C, až se na nich začnou dělat puchýře (slupka může být místy až černá). Papriky ale nesmějí popraskat, přišli byste o šťávu, která je základem salátu.

2

Opečené papriky vložte do mikrotenového sáčku a nechte je v něm tzv. zapařit.

3

Zapařené a poté vychladlé papriky rozkrojte nad miskou a nechte do ní vytéct šťávu. Pak z nich

oloupejte či prsty stáhněte zčernalou slupku, zbavte je jádřince a nakrájejte na kousky. Osolte je a přidejte k nim prolisovaný česnek, olej a nahrubo natrhanou zelenou petrželku.