

Papriky tří barev

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 5

- ocet 1 dl
- paprika 3 kg
- pepř 1 lžička
- olej 1.5 l
- sůl 1.5 lžička
- česnek 3 stroužek

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Papriky položíme na plech a ten vložíme na několik minut do předehřáté trouby.

Když se slupka napne a začne hnědnout, vyndáme papriky z trouby a oloupeme slupku. Poté odstraníme semena. Papriky nakrájíme na menší proužky.

Do čistých sklenic střídavě vrstvíme žlutou, červenou a zelenou barvu. Vše posypeme zrnky pepře. Nálev připravíme smícháním oleje, octa, soli, pepře a česneku. Celou směs promícháme a nalijeme do sklenic na navrstvené papriky, aby zelenina zůstala nakonec celá ponořená.