

Bulharské „čušky“

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 8

- paprika 1 kg
- olej slunečnicový 0.5 hrnek
- česnek 8 stroužek
- ocet vinný 2 lžíce
- sůl 1 špetka

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Grilování

Země: Bulharsko

Počet porcí: 8

Postup:

Paprikové lusky omyjeme a osušíme – ale pozor, jádřince nevykrajujeme.

Papriky vložíme do trouby a grilujeme asi 5 minut při 200 °C z každé strany. Na povrchu se začnou tvořit bubliny, které tmavnou.

Po upečení necháme lusky ještě pár minut v troubě zvadnout, aby se lépe loupala slupka.

V uzavíratelné nádobě smícháme olej, ocet, sůl a prolisovaný česnek. Do tohoto nálevu naskládáme oloupané paprikové lusky.

Uzavřeme, dobře promícháme a necháme marinovat, ideálně do druhého dne.

Nejlépe chutnají na topince, ale výborně se hodí i ke grilovanému masu.

Poznámka:

Jestli máš ráda ostřejší chuť, nalož pálivé papriky. A nezapomeň zapíjet vínkem.