

Grilované papriky

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 2

- větší paprika 6 ks
- olivový olej 2 lžíce
- směs koření na barbecue 1 lžička

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Grilování

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Papriky omyjeme, osušíme a zbavíme středu i se semínky. Rozkrojíme podélně na půlky.

Olej vlijeme do mističky a přidáme směs koření na barbecue. Samozřejmě můžeme použít i jinou.

Na rozehřátém grilu papriky grilujeme (pozor, ne na ohni) po obou stranách a sem tam potíráme ochuceným olejem. Ne moc, ať nejsou papriky přesolené. Papriky nám na grilu krásně změknu.

Grilované papriky podáváme k masu jako přílohu. Jsou dobré i položené jen na chleba s máslem.