

Domácí salát z pečených paprik

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- červená paprika 6 ks
- petrželová nať 0.5 hrst
- **podle chuti**
- česnek 4 stroužek
- sůl 1 ks
- mletý černý pepř 1 ks
- **podle potřeby**
- olivový olej 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Postup přípravy receptu

Celé papriky omyjeme, osušíme a silně potřeme olivovým olejem. Pak je rozložíme do pekáčku na mřížku a v troubě předehřáté na 250 °C ze všech stran pečeme tak dlouho, dokud kůže nezčerná. Papriky přendáme do mísy, zakryjeme folií a necháme vychladnout. Nyní snadno sloupneme slupku, odstraníme jadřince a dužinu nakrájíme na širší proužky.

Papriky osolíme, opepříme, proložíme celými oloupanými stroužky česneku, které lehce nakrojíme.

Papriky zalijeme olivovým olejem. Paprikový salát promícháme s nasekanou petrželkou a necháme v chladu odležet nejméně 1 hodinu, nejlépe však přes noc.

Domácí paprikový salát podáváme jako přílohu například k masu, bramborám, těstovinám a podobně. Výborně chutná ke kukuřičné polentě a jen tak s čerstvým pečivem.