

Pečené papriky s česnekem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Česnek 5 ks
- Ocet vinný 1 dl
- Olej olivový extra panenský 1.5 dl
- Pepř černý mletý 0.3 lžička
- Sůl 0.5 lžička
- **Pečené papriky s česnekem**
- Paprika zelená 20 ks

Doba přípravy: 65 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Papriky omyjeme, osušíme a celé dáme na pekáč zapéct do trouby. Pečeme přibližně 30 minut při 200 °C. Upečené papriky mohou mít až hnědočerné puchýře. Když budou upečené, vložíme je na chvíli do igelitového sáčku, papriky se tak zapaří a půjdou lehce sloupnout.

2

Oloupané papriky ještě zbavíme jádřinců a poskládáme na mísu.

3

Než se papriky upečou, připravíme zálivku:

4

Do většího hrnečku nalijeme 1,5 dl oleje a smícháme ho s drobně nasekaným česnekem, 1 dl vinného octa, osolíme a opepříme podle chuti. Touto zálivkou přelijeme oloupané papriky na míse.

5

Pečené papriky nejvíce chutnají ke grilovanému masu.