

Pikantní paprikový salát

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- paprika 8 ks
- voda 3 lžíce
- ocet 2 lžíce
- olivový olej 2 lžíce
- sůl 1 špetka
- česnek 2 stroužek
- cukr 1 lžička
- paprika 8 ks
- voda 3 lžíce
- ocet 2 lžíce
- olivový olej 2 lžíce
- sůl 1 špetka
- česnek 2 stroužek
- cukr 1 lžička

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Papriky zprudka opečeme v troubě nebo na pánvi s minimálním množstvím olivového oleje. Vložíme je do studené vody, pokusíme se sloupnout tenkou slupku, odstraníme semeník a nakrájíme na tenké proužky. Zalijeme sladkokyselou zálivkou připravenou z olivového oleje smíchaným s cukrem a solí

utřeným česnekem a podáváme.