

Pomazánka z pečených paprik

Kategorie: [Chuťovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 1

- Červené papriky 2 ks
- Cibule 2 ks
- Olej 2 lžíce
- Listy bazalky 5 ks
- Smetanový kozí sár 100 g

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Troubu předehřejte na 200 stupňů. Pokrájenou zeleninu dejte do menšího pekáče, pokapejte olejem, promíchejte a dejte péct asi 30 minut.

Upečené papriky nechte chvíli vychladnout a potom je spolu s bazalkou vložte do robotu, nebo mixéru a mixujte dokud směs není hladká.

Hotovou pomazánku dejte do čtyř malých, nebo jedné větší keramické misky a dejte vychladit.