

Pečené papriky

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 2

- Zelená paprika 1 ks
- Žlutá paprika 1 ks
- Červená paprika 1 ks
- Česnek 4 stroužek
- Sůl 1 ks
- Olej 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Celé, omyté papriky dáme na plech a mírně polijeme olejem. Vložíme do rozpálené trouby a pečeme až naskáčí opečené puchýře , slupka je tmavě hnědá, pěkně opečená. Opečené papriky přendáme do igelitového sáčku a necháme zapařit asi půl hodiny i více. Vyndáme ze sáčku , odstraníme jádřinec a opatrně oloupeme. Nakrájíme na větší kousky, přendáme do misky, osolíme, přidáme na plátky nakrájený česnek, pokapeme olivovým olejem a podáváme. Buď jako zeleninu k masu nebo, kdo má rád, s bílým pečivem.