

Grilované papriky s olivovým olejem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Větší masité papriky kápie 6 ks
- Panenský olivový olej 2 dl
- Prolisovaný česnek 2 ks
- Tymián - dle chuti 1 špetka
- Pepř, sůl - dle chuti 2 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Grilování

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Papriky zbavte jadřinců, nakrájejte po délce na čtvrtiny a opečte na rozpáleném grilu, až se vytvoří černé puchýřky.
2. Papriky dejte do hlubší misky a zakapejte je olejem rozmixovaným s česnekem a tymiánem a zahřátým na 50°C.
3. Papriky zapečte na grilu a konzumujte teplé nebo je nechte do druhého dne uležet. Osolte je až těsně před podáváním. Servírujte s čerstvým bílým chlebem a olivami.