

# Grillowana papryka z ziołami w aromatycznej zalewie z oliwie z Tunezji



Autor: **maruna**  
Przepisów: 6 Ocena: 49



1-2 os.



15 min



łatwe



tanie

## Składniki:

- Papryka 2 szt.
- Oliwa z oliwek z Tunezji
- Smakowa oliwa z oliwek najlepiej również ta tunezyjska
- Sól
- Oregano garść
- Majeranek Garść
- Zielona czubryca

## Sposób przygotowania:

- 1 Paprykę – kolor dowolny, wg uznania, ja akurat miałam białą - pokrojoną w cząstki (nie za małe) posypuję suszonymi ziołami (majeranek, oregano, zielona czubryca) i grubo mieloną solą, skrapiam tunezyjską oliwą (wg uznania – świetnie komponuje się oliwa o smaku czosnku i bazylii) i grilluję, na klasycznym grillu lub w piekarniku, aż do zbrązowienia skórki. W międzyczasie w garnku rozgrzewam tunezyjską oliwę tłoczoną na zimno, bez dodatków smakowych lub tą o smaku czosnkowym.
- 2 Zgrillowaną paprykę wkładam do słoiczka, dodaję 1-2 ząbki czosnku (może być w całości lub pokrojony na mniejsze kawałki), listki świeżego majeranku, rozmarynu i oregano, dodaję wiórki suszonych pomidorów. Całość zalewam gorącą oliwą. Słoiczek zakręcam, odwracam do góry dnem i odstawiam do wystygnięcia. Tak „zawekowaną” paprykę w oliwie można bez obaw przechowywać przez dłuższy czas.
- 3 ...a po zjedzeniu papryki ...  
....oliwa pachnąca Tunezją i ziołami świetnie nadaje się do sałatek lub w wersji podgrzanej, do bagietki.

Można ją również wykorzystać jako świetną, aromatyczną zalewę do sera bałkańskiego (ser kroimy w kostkę i wrzucamy do słoiczka z oliwą; po ok. tygodniu mam świetny serek „smakowy”...i oliwę do sałatki)

## Twoje notatki do przepisu: