

Papryka pieczona



Autor: **Dobry_Tydzień**
Przepisów: **1520** Ocena: **12882**

 3-4 os.  60 min  łatwe  przystępne

Składniki:

- 4 papryki w różnych kolorach
- ser feta
- po pół łyżeczki świeżego tymianku i oregano
- kilka listków świeżej mięty
- natka pietruszki
- 2 ząbki czosnku
- 3 łyżki oleju z pestek winogron
- łyżeczka octu balsamicznego
- sól, pieprz

Sposób przygotowania:

- 1 Całe papryki ułóż na blasze wyłożonej papierem do pieczenia. Piecz je około godziny w piekarniku nagrzanym do temp. 180 stopni C. Papryka powinna mieć spieczoną skórkę. Prosto z piekarnika przełóż ją do garnka, przykryj pokrywką, odstaw do ostygnięcia. Zimną oczyść z pestek, zdejmij skórkę, pokrój.
- 2 Posiekaną natkę pietruszki, listki mięty, tymianek i oregano, przeciśnięty przez praskę czosnek wymieszaj z olejem.
- 3 Takim sosem polej paprykę, skrop octem balsamicznym. Podawaj z serem feta.
- 4 CZAS: około 1,5 godziny
- 5 **Wypróbuj**
- 6 Paprykę, którą chcesz przechować dłużej, najpierw upiecz, usuń z niej gniazda nasienne i skórkę. Zlej sok z blachy, na której się piekła. Dodaj do niego oliwę, bazylię, oregano, tymianek, posiekany czosnek. Takim sosem zalej paprykę, ułożoną ciasno w słoikach. Pasteryzuj 20 minut.

Źródło: Dobry Tydzień

Twoje notatki do przepisu: