

# Papryka z rozmarynem

Autor: **bozenas**Przepisów: **45** Ocena: **714**

3-4 os.



30 min



średnie



przystępne



## Składniki:

- papryka, 1 kg
- czosnek, główka
- oliwa, 0.25l
- rozmaryn świeży, 3 gałązki
- ocet, sól cukier

## Sposób przygotowania:

- 1 Paprykę opiekamy w piekarniku, przekładamy do woreczka i zamykamy w garnku z pokrywką aż wystygnie. Obieramy ze skóry. Trochę pracochłonne ale warto się poświęcić. W garnku zagotowujemy ocet z wodą w proporcji 1 do 5 (np 0.5 szkl octu, 2.5 szkl wody) 2 łyżki cukru, łyżeczka soli, czosnek obrany z łupinek i gałązki świeżego rozmarynu, do gotującego wywaru wkładamy obraną paprykę na 3 min od zagotowania. Odlewamy wywar, przekładamy do słoja paprykę, czosnek i rozmaryn. zalewamy wszystko oliwą, zakręcamy słoik. Przechowywać w zimnym miejscu. Można jeść na chlebie albo podać z serem feta, na płat papryki położyć kawałek fety posypać np bazylią, można zmiksować i dodać taką paprykę do sosu paprykowego - nada oryginalnego smaku.

## Twoje notatki do przepisu: