

Pimientos de Padrón



Autor: **Futka**
Przepisów: **951** Ocena: **25359**

 1-2 os.  15 min  łatwe  tanie

Składniki:

- 200 g papryczek z Padron
- oliwa z oliwek
- gruboziarnista sól morska

Sposób przygotowania:

- 1 Papryczki myjemy i osuszamy (nie urywamy ogonków). Na patelni rozgrzewamy sporą porcję oliwy z oliwek i wrzucamy papryczki. Smażymy je około 3 - 4 minut, obracając co jakiś czas. Usmażone posypujemy gruboziarnistą solą morską.

* Papryczki po usmażeniu kurczą się i nabierają białawej lub lekko brązowej barwy.

Uwaga! Podczas smażenia mogą mocno pryskać.

Gotowe chwytamy za ogonki i zajadamy :)

Życzę smacznego! :)

Twoje notatki do przepisu: