

Naložený Pepa

Kategorie: Předkrmy

Hodnocení: **

Počet porcí:

Náročnost: středně obtížný

Autor:

Suroviny

česnek 4 stroužky

ks cibule 2

grilovací koření

tabasco

hermelín (pikantní) 2 ks

sterilovaná paprika 1 sklenice

Postup

V oleji rozmícháme grilovací koření. Hermelíny podélně rozkrojíme a potřeme prolisovaným česnekem. Cibuli nadrobno nasekáme a rozdělíme na 5 dílů. Na dno zavařovací sklenice rozložíme 1 díl cibule a nakrájenou naloženou papriku, na papriku položíme hermelín a zakápneme tabascem. Takto postup opakujeme dokud nám vystačí suroviny. Nezapomeňte vždy zakápnout tabascem! Nakonec vše zalijeme olejem s rozpuštěným grilovacím kořením. Láhev zakryjeme a uložíme na 5 dní do chladu.