

Paprikový salát

Kategorie: Zeleninové saláty

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:



Suroviny

4 velké červené papriky několik černých oliv 1 lžice červeného vinného octa na dochucení

Postup

Dá se připravit až 48 hodin předem. Na šest porcí potřebujete 4 velké červené papriky. Kleštěmi je přidržíte nad plameny plynového sporáku a otáčejte jimi, aby se slupka opálila. Můžete je také vložit pod gril v troubě, dokud slupka nezačne černat a prskat. (Pod ní se po oloupaní objeví šťavnatá dužina, která opečením krásně zvláční.) Pak je na deset minut vložte do plastového sáčku. Vyjměte, oškrábejte opálenou slupku, odstraňte semínka a nakrájejte papriky na centimetrové proužky. V míse je smíchejte s dresinkem ze lžice červeného vinného octa a pěti lžic olivového oleje. Opepřete, osolte a přidejte pár černých oliv. Mísu pokryjte fólií a dejte do chladničky. Před podáváním salát nechte dojít pokojové teploty.

Poznámka

Dá se připravit až 48 hodin předem. Na šest porcí potřebujete 4 velké červené papriky.