



RECEPT: Pečene paprike v solati

Potrebujemo:

- 10 mesnatih paprik
- 2 stroka strtega česna
- 1 žlica drobno narezanega peteršilja
- sol in poper po okusu
- olje in kis po okusu
- olje za cvrtje

Priprava:

Paprike operemo, očistimo in obrišemo s papirnatim prtičem. Segrejemo olje in v njem ocvremo paprike. Pri tem jih obračamo. Dobro pečene paprike položimo na papirnati prtič, pokrijemo z drugim prtičem ter počakamo, da se nekoliko ohladijo, da jih lažje olupimo. Olupljene paprike lahko uporabimo na različne načine. Lahko jih paniramo in ocvremo, nadevamo s sirom ali kakšnim drugim nadevom. Okusne so v solati. Naložimo jih na krožnik in prelijemo z marinado, ki smo jo naredili iz strtega česna, olja, kisa, soli in popra. Nazadnje jih potresemo z drobno razrezanim peteršiljem. PA DOBER TEK!



GIZ Slovenska zelenjava
Plemljeva 2
1210 Ljubljana-Šentvid
Slovenija

t +386 (0)1/51-51-682
f +386 (0)1/51-51-683
e info@gizslovenskazelenjava.si
www.gizslovenskazelenjava.si