
PAPRYKA PIECZONA

Dodano: 2010-01-01 17:16:04

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1059 razy.

12 strąków papryki,
3-4 ząbki czosnku,
1 szklanka oliwy,
sól

Paprykę układać na ruszcie, polać z wierzchu oliwą i piec w niezbyt gorącym piekarniku (150 o C) obracając, aż skórka przyrumieni się. Wyjąć , ostudzić , obrać ze skórki i usunąć pestki. Do żaroodpornego naczynia wlać tyle oliwy, aby przykryła dno. Podgrzać i usmażyć 3-4 drobno posiekane ząbki czosnku. Gdy będzie lekko złocisty, wrzucić paprykę pokrojoną w paski i trzymać na wolnym ogniu przez 15-20 min. Posolić do smaku i podawać w tym samym garnku.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD