
SAŁATKA Z PAPRYKI PIECZONEJ LUB GOTOWANEJ

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1065 razy.

25 dag czerwonych strąków papryki
10 dag cebuli
15 dag świeżych jędrnych pomidorów
1/2 łyżki oleju lub oliwy
sok cytrynowy
zaprawa cytrynowa lub ocet owocowy
sól
pieprz
2 ząbki czosnku

Paprykę i pomidory umyć . Paprykę oczyścić z nasion, strąki ułożyć na ruszcie piekarnika, upiec lub ugotować , wkładając do wrzącej wody. Odcedzone lub wyjęte z piekarnika strąki włożyć do rondla, przykryć , pozostawić do ostygnięcia. Cebulę i czosnek obrać i optukać . Cebulę pokrajać w cienkie piórka, czosnek posiekać , włożyć `razem do salaterki, posolić , wymieszać z olejem. Paprykę obrać , krajać w paski o szerokości ok. 1/2 cm, dodać do czosnku i cebuli. Pomidory sparzyć , obrać , pokrajać w cząstki, połączyć z sałatką, przyprawić kwasem, solą i pieprzem. Podawać od razu po przyrządzeniu jako dodatek do potraw.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD