

---

# Papryka w jogurcie

Dodano: 2010-01-01 17:31:10

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1321 razy.

Kuchnia turecka

2-3 duże świeże lub mrożone papryki

żółta litra jogurtu

2 łyżki oliwy lub oleju jadalnego

sól do smaku

1 mały roztarty ząbek czosnku (dowolnie)

1. Paprykę pokrajać na ćwiartki, usunąć pestki i białe zgrubienia, wypłukać, osuszyć.
  2. Ułożyć w mocno nagrzanym piekarniku, opiekać aż skórka się pomarszczy i lekko przypali. Przystudzić, odjąć skórkę.
  3. Paprykę smażyć w rozgrzanej oliwie na średnim ogniu przez 3 min.
  4. Usmażoną paprykę włożyć do salaterki, zalać jogurtem wymieszany z czosnkiem, solą i oliwą.
  5. Podawać na gorąco lub na zimno.
- Proporcje dla 2 -3 osób

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD