
Czerwona papryka w oliwie

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 4570 razy.

Paprykę przeciąć wzdłuż, usunąć nasiona i ogonek. ułożyć na blasze skóra do góry. Wsunąć pod opiekacz i trzymać tak długo, aż się skóra spali miejscami, będzie miała wielkie czarne piegi. Wyjąć z pieca i przykryć szczelnie folią. Po ostygnięciu usunąć skórkę - łatwo schodzi, jak ze spieczonych pomidorów. Można również piec na grillu.

Zagrzac w garnku odpowiednia ilość dobrej oliwy, aż zacznie być mglista na powierzchni, dodać paprykę, znowu zagrzac. Następnie gorące platy papryki ciasno zapakować w słoiki, gorąca oliwa zalać paprykę w słoikach, w każdy słoik wsunąć noż i pomieszać, aby bąbelki powietrza podeszły do góry, zakreślić słoiki, odwozić do wystygnięcia.

Jeżeli jakiś się nie zassa, to wstawić do lodówki, można trzymać 2-3 miesiące. Można dodać czosnku.

From: magdalenab@aol.com (MagdalenaB)