
Salatka z papryk pieczonych na ruszcie

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2735 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 25 min.

4 papryki zielone,

3 papryki czerwone,

200 g ostrej papryki.

Sos:

10 obranych i zmiadzonych ząbków czosnku,

3 łyżki oliwy,

sok z 2 cytryn,

sol, pieprz,

oliwki do przybrania.

1. Wszystkie gatunki papryki umyc, osuszyć ściereczką i wypestkować (odciawszy uprzednio ich grubsze konce wraz z ogonkami). Ułożyć na rozgrzanym ruszcie i opekać ze wszystkich stron dopóki skórka nie czernieje.
2. Upieczone papryki zanurzać w zimnej wodzie, po czym delikatnie usunąć z nich zwęglaną skorokę tak, by nie uszkodzić miąższu. Usunąć resztki gniazd nasiennych, ostudzić.
3. Obrane papryki podzielić wzdłuż widelcem na niewielkie kawałki.
4. Oliwę połączyć z sokiem cytrynowym i zmiadzonym czosnkiem. Osolic, doprawić pieprzem, starannie wymieszać.
5. Papryki ułożyć w salaterce. Przybrać oliwkami, zalać sosem i podawać.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 10 "Kuchnia marokańska", strona 30.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)