

Grilované papriky

Časová náročnost: 30 minut

Seznam přísad

8 až 10 ks	červené papriky
1 dl	olivový olej
1 lžíce	vinný ocet
6 stroužek	česnek
svazek	listová petrželka
	sůl



Postup přípravy

Papriky omyjeme, osušíme a dáme opéct na gril (popř. do trouby) ze všech stran (nebojte se toho, že slupka při pečení zčerná). Ještě horké je vložíme do igelitového sáčku a necháme v něm vychladnout. Poté černou slupku oloupeme a vyjmeme středy paprik. Nakrájíme je na kousky, dáme do misky, kde je přelijeme olivovým olejem a vinným octem. Přidáme najemno nasekaný česnek s listovou petrželkou a solí. Vše řádně promícháme a necháme asi 2 hodiny odležet v ledničce. Podáváme buď jako samostatný salát s čerstvým pečivem nebo jako přílohu k masu.