



Tekst i zdjęcie: **Portalkucharski** - Platynowy Szef
Kuchni (6855)

Surówka z papryki

Może być również mrożona papryka zamiast świeżej

Składniki:

- natka pietruszki, 1 szt.
- sok z cytryny, 1 szt.
- cukier, 1 szczypta
- sól, 1 szczypta
- olej, 3 dag
- papryka, 35 dag

Sposób przygotowania:

Owoce papryki świeżej umyć, nadciąć ostrym nożem nasadę szypułki i pociągając za szypułkę wyjąć gąbczaste gniazdo wraz z nasionami. Paprykę pokrajać na części lub w paski, skropić kwasem. Olej przyprawić solą i cukrem, wymieszać z papryką, po wierzchu posypać siekaną zieleniną. Ze względu na specyficzny smak papryki można ją pokrajać w cienkie paski i mieszać z innymi warzywami lub owocami, np. pomidorami, jabłkami, ogórkami świeżymi lub kwaszonymi, porami, sałatą, cebulą, kapustą, albo drobno pokrajaną papryką dodawać do wszystkich surówek z warzyw.

