



Tekst i zdjęcie: **gagatek** - Szef Kuchni (970)

Sałatka z pieczonej papryki

Po upieczeniu papryki obrać skórkę.

Składniki:

- papryka, 200 g
- natka pietruszki, 100 g
- pomidor, 100 g
- cebula, 50 g

Sposób przygotowania:

Paprykę umyć, ułożyć na blasze i wstawić do gorącego piekarnika. Piec do momentu, aż skórkę zacznie odstawać, potem włożyć naczynia z przykryciem i pozostawić do ostygnięcia. Następnie obrać ze skórki i wyjąć gniazda nasienne. Przygotować zalewę oleju . Paprykę w całości lub pokrojoną zalać zalewą. Pozostałe składniki sałatki oczyścić, pokroić, dodać papryki i wymieszać.

