Tekst i zdjęcie: **laurajest** - Młodszy Kucharz (318)

Papryka pieczona marynowana w oliwie

Pyszna papryka pieczona, pozbawiona skórki, zamknięta w słojach z aromatyczną oliwą

Czas przygotowania: do 1 godziny

Stopień trudności: Łatwe

Sposób przygotowania: pieczone

☑ idealne dla dzieci

☑ dla alergików

☑ na grilla

☑ dieta

Składniki:

- łagodna papryka, 2 kg
- oliwa z oliwek, 100 ml
- sól kuchenna, 1 łyżk.
- czosnek, 1 szt.
- cytryna, 1 szt.
- cukier, 1 łyżk.
- tymianek, 2 łyżk.

Sposób przygotowania:

Uwielbiam jako dodatek do potraw paprykę pieczoną. Delikatną, pozbawiona skórki, z lekkim aromatem ogniska. Pycha! Doskonałą jako dodatek do sałatek, serów, makaronów i mięs. Latem przy dużej eksploatacji grilla jest praktycznie na życzenie. Ale zimą? Piekarnik mam ogromny, do tego elektryczny i "nie wypada" rozgrzewać go dla jednej czy dwóch papryk. Dlatego postanowiłam w tym roku zrobić zapasy, upiec ją hurtem i utrwalić w słoikach na zimę. Przyznam, że troche z nią było roboty ale na prawdę warto. Wyszła doskonała i już w pierwszym tygodniu poszło pare słoiczków. Robiłam ją raz jeszcze żeby uzupełnić zapasy.Najpierw zakupy - pięć kilogramów papryki. Dużej i mięsistej najlepiej w dwóch kolorach.Potem mycie i piekarnik na 180 st. Pieczemy do pierwszych wyraźnych oznak poparzeń,czyli pęcherzy i zwęgleń na skórce. Na dwóch poziomach zajęło mi to ok 30-40 minUpieczoną wyjmuję z piekarnika i wkładam do garnka, przykrywam pokrywką żeby się lepiej zaparzyła. Po kolejnych 30 min jest gotowa do zdjęcia z niej skórki. W trakcie tego zajęcia zbieram skrzętnie płyn wyciekajacy z papryki. Jest bardzo ważny. Stanowi podstawę do marynaty. Obraną i oczyszczoną z pestek paprykę układam w słoikach, przekładając na zmianę plasterkami czosnku i gałązkami tymianku. Zagotowuję zebrany sok z papryki doprawiam solą, dodaję cukier i sok z cytryny, dolewam oliwę i mieszam trzepaczką. Tak powstałą gorącą emulsją zalewam słoiczki z papryką. Warto zostawić trochę miejsca w słoiku bo w czasie pasteryzacji poziom płynu się podnosi a wytrącona oliwa może rozszczelnić słoiki.Pasteryzuję 20 min. Nie odwracam słoików po pasteryzacji. Proporcje podaję na 2 kg papryki (w końcu nie wszyscy jesteśmy hurtownikami!)