



DRESSING Z PIECZONEJ PAPRYKI

Przygotowanie:

Paprykę umyj, pokrój wzdłuż na ćwiartki i pozbądź się pestek. Następnie posmaruj ją oliwą i wstaw do piekarnika nagrzanego do 180°C i piecz przez 35-40 minut lub do momentu kiedy skóra będzie ciemno brązowa lub wręcz czarna. Aby ułatwić sobie późniejsze obieranie, upieczoną paprykę przetóż do plastikowej torebki lub pojemnika, do ostygnięcia. Następnie obierz ją i dość drobno pokrój. Oliwę zmieszaj z wodą i octem balsamicznym. Dodaj paprykę, posiekany czosnek, oraz sól i pieprz. Całość zmiksuj.

Składniki:

1 papryka
1 ząbek czosnku
1/3 szklanki oliwy z oliwek
1/3 szklanki wody
1 łyżeczka octu balsamicznego
Sól, pieprz