

# Pieczone papryczki z winegretem



Autor: **Caorlotta**  
Przepisów: 7 Ocena: 41



1-2 os.



30 min



łatwe



przystępne



## Składniki:

- Słodkie papryczki chili, lub inne słodkie odmiany
- Oliwa z oliwek
- Czosnek 1/2 ząbka
- Ocet winny
- Natka pietruszki
- Sól, świeżo zmielony pieprz
- Ostre chili kawałek

## Sposób przygotowania:

- 1 Papryczki w całości pieczemy w piekarniku, w temp. 200 stopni, około 30 minut. Czas pieczenia zależy od papryki. Moje słodkie chili nie potrzebowało więcej niż 20-25 minut. Jeżeli użyjecie bardziej mięsistej papryki, może potrzebować 40 minut. Gdy skórka zacznie pękać i gdzieś zbrązowieje, papryki są gotowe.



- 2 Po wyciągnięciu wkładamy do zamkniętej torebki i czekamy aż wystygną. Po tym czasie obieramy ze skórki i usuwamy pestki, jeśli są.
- 3 Przygotowujemy winegret. Oliwa, ocet winny (4:1), pół ząbka czosnku przecisnięte przez praskę, 2-3 plasterki ostrego chili, sól. Mieszamy wszystko w filiżance za pomocą widelca i gotowe. Polewamy papryki, posypujemy poszatkowaną natką pietruszki i świeżo zmielonym pieprzem.

## Twoje notatki do przepisu: