

Ingrediencie

2 veľké červené papriky, 1 plechovka červených fazúľ v slanom náleve, 2 lyžice olivového oleja, 10 sušených paradajok naložených v oleji, 1 lyžička mletej sladkej papriky, 1 lyžica octa balsamico, mleté čierne korenie, soľ

Postup

Plech vyložíme papierom na pečenie, položíme na neho celé papriky a plech vložíme do rúry vyhriatej na 210 stupňov.

Papriky pečieme asi pol hodiny, pokiaľ nezačne šupka černať.

Potom papriky zabalíme do igelitového sáčku a necháme ich tam krátko zapariť.

Papriky olúpeme, zbavíme jadierok a spoločne so všetkými ingredienciami rozmixujeme. Osolíme a okoreníme až nakoniec podľa chuti.

zdroj: www.mamincinyrecepty.cz

Fazuľová pomazánka s pečenými paprikami

Utorok, 19 Marec 2019 09:16

