

Salát z malých pálivých paprik

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Paprika 100 g
- Česnek 4 g
- Cukr 1 ks
- Kopr 1 ks
- Rajče 1 ks
- Ocet 1 ks
- Olej 10 ml
- Sůl 1 špetka

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Umyté papriky osušíme a zkrátíme na nich stopky. Lehce je rozpečeme (v čemkoliv) a dáme do hrnce, kde je natřeme solí a cukrem.

Necháme odstát na 1-2 hodiny.

Mezitím si připravíme zálivku. Rajče omyjeme a nastroháme. Slupky vyhodíme. Česnek oloupeme a utřeme se solí. Kopr opereme, osušíme a nakrájíme nadrobno. Rajče smícháme s česnekem, olejem, octem a koprem.

Uleželé papriky servírujeme na talíř a přeléváme zálivkou.