

424. RECEPT- MARINIRANE PAPRIKE

Sestavine :

- 3 rdeče paprike
- 3 rumene paprike
- 2 dl olivnega olja
- sol
- črn in bel poper v zrnu
- 6 strokov česna
- pest svežih listov bazilike

Postopek:

Paprike specite na vročem žaru. Ko počrnijo in se začnejo delati mehurji, jih odstavite in ohladite. Ohlajene olupite, razpolovite in razsemenite. Podolžno jih narežite na trakove, ki jih nato stresite v skledo. Nato jih potresite s česnom, narezanim na kocke. Začinite jih s soljo in grobo mleto mešanico belega in črnega popra, nazadnje pa jih prelijte z olivnim oljem. Vse skupaj premešajte in pri sobni temperaturi marinirajte od tri do štiri ure. Paprike tik pred serviranjem potresite še z bazilikinimi lističi, zraven pa ponudite kruh.