



Tálalás: **4 főre**



Előkészítés: **5 perc**



Elkészítés: **15 perc**



Répási Eszter



SÜLT PAPRIKA SALÁTA

A sült paprika saláta, nyári grillezések kiváló kísérője lehet, de fogyaszthatjuk akár uzsonnára vagy vacsorára is.

FELTÉT

200 grill sajt

HOZZÁVALÓK

3 sárga kaliforniai

paprika
3 piros kaliforniai
paprika
4 olíva olaj

só (zöldfűszerekkel
helyettesíthető)
Bors
petrezselyem zöld
bazsalikom levél

ALLERGÉNEK

Gluténmentes
Laktózt tartalmaz
Tojásmentes

- 1 A paprikákat megmossuk, majd nagy szeletekre vágjuk, magjukat eltávolítjuk.
- 2 Kompakt grillen, vagy grill fokozatra állított sütőben kb 15 perc alatt jól megsütjük.
- 3 Ha elkészült egy jól záródó doboza tesszük, és hagyjuk hogy összeessen.
- 4 Lehúzzuk a héját, majd kisebb csíkokra vágjuk.
- 5 Egy tálba tesszük és meglocsoljuk a sóval és a borsal elkevert olíva olajjal, megszórjuk friss petrezselyemmel és bazsalikommal.
- 6 A sajtot egy teflon serpenyőben kevés olajon megsütjük.
- 7 A paprikát a sajttal szépen elrendezve tálaljuk.



Töltse le további receptjeinket
az [auchan.hu/receptek](https://www.auchan.hu/receptek) oldalról!

