

# GRILLOWANA PAPRYKA W OLIWIE

6 Porcje | Czas przygotowania 60 min

## SKŁADNIKI

3 kg / słodkiej papryki

3 ząbki czosnku

1 papryczka chilli

6 świeżych liści laurowych

Sól morska

750 ml oliwy z oliwek

## SPOSÓB PRYZRZĄDZANIA

Na blaszce do pieczenia układamy papryki i wstawiamy do piekarnika rozgrzanego do 200°C z opcją grill. Pieczemy po 10 min z każdej strony. Po 20 min wyjmujemy z piekarnika i przykrywamy papryki drugą blaszką lub folią aluminiową na kolejne 10 min. Po tym czasie, papryki będą miękkie, a skórka bardzo łatwo z nich zejdzie. Obieramy papryki ze skórki oraz pozbawiamy je nasion. Nie kroimy papryki na mniejsze kawałki.

Czosnek obieramy i każdy ząbek kroimy na pół. Papryczkę chilli myjemy, pozbawiamy nasion i kroimy na 6 części. Ja miałam dużą papryczkę, jeżeli masz małe użyj 2 lub 3.

Wyparzamy 6 słoiczków o pojemności 0.3l. Do każdego władamy po jednej ugrillowanej papryce. Następnie dodajemy 1/2 ząbka czosnku, kawałek papryczki chilli, jeden świeży liść laurowy i 1/3 łyżeczki soli morskiej. Następnie uzupełniamy każdy słoik paprykami i zalewamy oliwą z oliwek, tak aby całość papryk była przykryta. Zakręcamy każdy ze słoików.

## LISTA ZAKUPÓW

3 kg słodkiej papryki

Czosnek

Papryczka chilli

Liście laurowe

Oliwa z oliwek

Przed przechowywaniem należy zapasteryzować słoiki. W szerokim garnku wstawiamy nasze słoiki i uzupełniamy ciepłą wodą. Doprowadzamy do wrzenia. Gotujemy 5 min. Po tym czasie wyjmujemy słoiki z garnka i odstawiamy do ostygnięcia. Tak przygotowane słoiki możemy przechowywać nawet kilka miesięcy.