

Nátierka z pečenej papriky so syrom

Potrebuje

- - Suroviny:
- - 2 ks červenej papriky (očistená 480 g)
- - 120 g Karička črievko lacto minus
- - 1 strúčik cesnaku
- - 80 g vlašských orechov
- - 2 PL olivového oleja
- - 1 ČL šťavy z citróna
- - 100 g cherry paradajok
- - čierne korenie
- - petržlenová vňať

Postup

1. Červené papriky rozkrojíme, vyberieme jadrovník, položíme na papier na pečenie spolu s cherry paradajkami, cesnakom a pečieme na 200 °C 40 minút, pokiaľ šupka nie je čierna.
2. Orechy nasucho opražíme na panvici.
3. Po upečení prikryjeme papriku a paradajky alobalom, aby sa šupka na nich sparila, a odstránime ju.
4. V mixéri rozmixujeme papriku, paradajky, cesnak, orechy, Karičku črievko lacto minus a dochutíme šťavou z citróna a čiernym korením.
5. Nátierku dáme na 1-2 hodiny do chladničky.
6. Nátierku podávame s chlebíkom, posypeme vlašskými orechmi a ozdobíme petržlenovou vňaťou.

ZERO WASTE: Nakrájajte ako prílohu uhorku, mrkvu, kaleráb a vychutnajte si ju s nátierkou. Nátierku môžete použiť aj ako omáčku k cestovinám.

Tento recept nám posielal:

náročnosť:

čas:

porcie: