

Sałatka z pieczonych papryk



Składniki

Receptura na 4-6 porcji

| | |
|-------------------------|---------|
| kolorowa papryka | 6 szt. |
| czerwona cebula | 1 szt. |
| Pęczek natki pietruszki | |
| cytryna | 1 szt. |
| oliwa z oliwek | 50 ml |
| pestki np. z dyni | 50 g |
| oregano | 1 łyżka |
| cykoria | 1 szt. |

Wykonanie:

Paprykę i cebule w łupinach zawiń w folię aluminiową i włóż do nagrzanego do 200°C piekarnika na około 30 -40 minut. Warzywa pozostaw do ostygnięcia zawinięte w folii. Po tym czasie warzywa obierz ze skórki, zbierając jednocześnie sok, który nagromadził się podczas pieczenia.

Cytrynę otrzyj ze skórki, a następnie wyciśnij z niej sok. Posiekaj natkę pietruszki. Na patelni upraż pestki dyni. Paprykę i cebulę pokrój w grube plastry, pomieszaj z natką pietruszki, oregano, sokiem i skórką z cytryny oraz natką.

Rozłóż na półmisku. Dookoła sałatki poukładaj liście cykorii, tak żeby powstał ładny kwiat.

Na koniec posyp sałatkę pestkami dyni.