



## DRESSING Z PIECZONEJ PAPRYKI

### Przygotowanie:

Paprykę umyj, pokrój wzdłuż na ćwiartki i pozbądź się pestek. Następnie posmaruj ją oliwą i wstaw do piekarnika nagrzanego do 180°C i piecz przez 35-40 minut lub do momentu kiedy skóra będzie ciemno brązowa lub wręcz czarna. Aby ułatwić sobie późniejsze obieranie, upieczoną paprykę przetóż do plastikowej torebki lub pojemnika, do ostygnięcia. Następnie obierz ją i dość drobno pokrój. Oliwę zmieszaj z wodą i octem balsamicznym. Dodaj paprykę, posiekany czosnek, oraz sól i pieprz. Całość zmiksuj.

### Składniki:

- 1 papryka
- 1 ząbek czosnku
- 1/3 szklanki oliwy z oliwek
- 1/3 szklanki wody
- 1 łyżeczka octu balsamicznego
- Sól, pieprz