Перець маринований

Чудова овочева-літня закуска з легко солодкуватим смаком. Спечений і очищений від шкірки перець, поєднаний з соком лимону, оливковою олією та іншими приправами утворює неповторний аромат.

Якщо приготувати перець заздалегідь, страва стане ще смачнішою.

- 3 – 4 червоних та жовтих перці
- 2 зубчики часнику
- 2 філе анчоуса
- 3-4 столові ложки оливкової олії
- 1-2 столові ложки соку лимона

Нагріти духовку до 220 С.

Перець помити, розрізати навпіл та вийняти насіннєві серединки.

Деко вистелити пергаментом і викласти на нього половинки перцю розрізом до низу. Поставити у духовку й пекти 30 хв., щоб перець рівномірно зарум’янився з усіх боків.

Спечений перець накрити рушником до охолодження або скласти у пластиковий пакет, щоб краще впарився і легше знімалася шкірка.

Вистиглі половинки очистити від шкірки та нарізати смужками завтовшки 1-2 см.

У сковорідку влити олію, покласти часник пелюстками й смажити на малому вогні 2-3 хв. Додати філе анчоуса – воно при нагріванні розпуститься, помішати. Додати сік лимона.

Якщо ця страва подаватиметься гарячою як гарнір, тоді нарізаний перець одразу покласти на сковорідку і нагріти у заправці, посолити та поперчити. Якщо подаватиметься холодною тоді перець скласти у салатницю і приправити заправкою, сіллю і перцем.

До столу притрусити зеленю.





















