

# Salát z grilovaných paprik

doc. Tondy Blahy

6ks červených paprik (případně namíchat se žlutýma) – bacha, bílé nejdou loupat, ty nepoužívat

3ks červené cibule

3ks/stroužky česneku z Buchlovic

200g balkánského sýra (použil jsem Žirovnický, není tolik slaný)

olivový olej

vinný ocet z Bzence

bazalka čerstvá

majoránka čerstvá

pažitka čerstvá

pepř

sůl

1. celé papriky potřeme olivovým olejem a opečeme na grilu (případně v troubě na grill), až je víc jak půlka vrchní slupky opečené dočerna
2. před koncem přidáme na čtvrtky nakrájenou červenou cibuli (3-4 minuty)
3. opečené papriky dáme na pár minut (10 minut) do zavírací krabičky a necháme zapařit (půjdou lépe loupat)
4. opečené papriky rozpůlíme a zbavíme semen a nožem sundáme vrchní opálenou slupku. Nakrájíme na větší kostky.
5. přidáme opečenou cibuli a na kostky nakrájený balkánský sýr
6. přidáme lžičku vinného octa, lžičku olivového oleje, na plátky nakrájený česnek z Buchlovic, sůl a pepř
7. necháme v lednici odležet do druhého dne
8. na větší kousky nasekáme čerstvou bazalku a majoránku, s nadrobno nasekanou pažitkou přidáme do vychlazené směsi
9. dle chuti přidáme sůl a pepř (je-li třeba)
10. podáváme jako samostatný salát, případně jako přílohu ke grilovanému masu

