Grillowana (wędzona) papryka - przyprawa

Iwona Kuczer

Polecane na: **przetwory**

Kuchnia (region): **bałkańska**

Warto wiedzieć:

120 min | łatwy | 20 porcji

Składniki:

papryka słodka BIO - 6 szt.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Papryki dokładnie myjemy, kroimy na pół, usuwamy pestki.

KROK 2: Grilujemy na rozgrzanym grillu, aż skórki papryk lekko się przypieką.

KROK 3: Lekko studzimy, obieramy ze skórki. Kroimy na kawałki i suszymy w suszarce do warzyw (lub jeśli jest odpowiednia pogoda to na słońcu).

KROK 4: Tak powinny wyglądać odpowiednio wysuszone papryki.

KROK 5: Wystudzone papryki wkładamy do malaksera, mielimy.

KROK 6: Zmielone papryki przesiewamy przez sitko. Grube kawałki mielimy ponownie, lub zostawiamy w grubszych kawałkach.

KROK 7: Wsypujemy do słoiczków, szczelnie zakręcamy. Przechowujemy w ciemnym miejscu.

KROK 8: Taka własnoręcznie wykonana przyprawa jest idealna do gulaszu, zup, mięs. past warzywnych itp.

Smacznego.