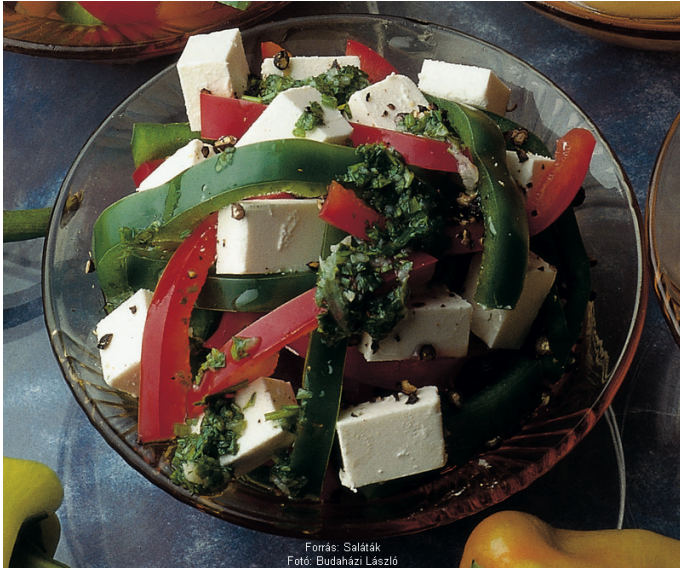


Juhsajtos paprikasaláta



Hozzávalók:

3-3 húsos, piros és zöld színű paprika (kaliforniai paprika), 1 nagy gerezd fokhagyma, 1 mokkáskanál só, fél mokkáskanál őrölt fekete bors, 1 csokor petrezselyem, 1 csokor metélőhagyma, 2 evőkanál fehérborecet, 5-6 evőkanál olívaolaj, 20 dkg juhsajt

1. A paprikákat megmossuk, hosszában félbevágjuk, kicsumázzuk, majd kisujjni széles csíkokra vágjuk.
2. A fokhagymát finomra zúzzuk, és a sóval, a borssal, a fölaprított petrezselyemmel meg a metélőhagymával együtt a borecetbe keverjük, végül cseppenként az olajat is beledolgozzuk.
3. A juhsajtot kisebb kockákra vágjuk, és a paprikával meg az olajos öntettel laza mozdulatokkal összekeverjük.

Jó tanács

- Készíthetjük úgy is, hogy a csíkokra vágott paprikát sütőben vagy grillsütőben néhány perc alatt aranyárgára pirítjuk, majd papírtörőn leszárogatjuk.

4 főre

Elkészítési idő: 30 perc

Egy adag: 289 kcal