



Pieczona papryka z orzechem włoskim i tymiankiem

Składniki na 4-6 porcji:

papryka czerwona i żółta po 2 szt.

świeży tymianek

orzechy włoskie 1/2 szklanki

oliwa z oliwek 1/4 szklanki

sól morska

syrop klonowy 1 łyżka

sok z cytryny 1 łyżka

ocet balsamiczny 1 łyżka

Przygotowanie:

1. Rozgrzej piekarnik lub grill do temperatury 180 stopni.
2. Piecz posmarowane delikatnie oliwą papryki w całości aż skórka będzie lekko czarna. Wyjmij i włóż do garnka nakrywając przkrywką.
3. Po kilku minutach wyjmij paprykę, zdejmij skórkę i ułóż równe plastry na półmisku.
4. Upraż na suchej patelni orzechy włoskie i następnie posiekaj wraz ze świeżym tymiankiem, aby powstała drobna kruszonka.
5. W miseczce rozmieszaj dokładnie oliwę z oliwek, syrop klonowy, ocet balsamiczny dopraw solą i skrop paprykę.
6. Posyp kruszonką i udekoruj świeżym tymiankiem.

Następne warsztaty 10 maja zapraszamy :)