



Szatmarin paprikasalaatti

Aineet: 6 vihreää paprikaa
6 tomaattipaprikaa
300 g pieniä, kovia tomaatteja
1/2 nippua persiljaa
1 rkl viinietikkaa
3 rkl ruokaöljyä
1 pieni punasipuli
1 valkosipuli kynsi
suolaa
jauhettua pippuria

Valmistus: Esityöt:

Molemmat paprikalajit paistetaan uunissa tai levyllä, kuoritaan ja sisus poistetaan ja paprikat viipaloidaan.

Tomaatit viipaloidaan, persilja silputaan, punasipuli raastetaan ja valkosipuli murskataan.

Valmistus:

Salaatin paloitellut osat pannaan astiaan. Etikasta, öljystä, sipulista, persiljasta, suolasta ja pippurista vatkataan salaattiliemi, joka kaadetaan ainesten päälle ja sekoitetaan. Salaatti tarjoillaan kylmänä.

www.superkokki.com