



# Sałatka z pieczoną papryką, owczym serem Manouri i słonecznikiem

przepisy.pl



 45 minut  2 osoby  Łatwe

## Składniki:

- czerwona papryka - 1 sztuka
- roszponka - 125 gramów
- ser owczy - 80 gramów
- słonecznik prażony - 1 garść
- oliwki czarne - 1 garść
- Sos sałatkowy paprykowo-ziolowy Knorr** - 1 sztuka
- cebula czerwona mała - 1 sztuka
- oliwa z oliwek - 4 łyżki
- pomidorki koktajlowe - 1 garść
- czosnek ząbek - 2 sztuki
- cytryna - 0.25 sztuk

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

## Sposób przygotowania:

1. Piekarnik rozgrzej do 180°C, paprykę w całości umieść na blaszce, posmaruj oliwą i piecz w piekarniku około 30-40 minut. W międzyczasie raz przewracając. Papryka powinna być miękka, lekko „oklapnięta” i mocno przypieczona. Następnie jeszcze gorącą paprykę obierz ze skóry. Powinna bardzo łatwo odchodzić od miąższu. Sok ze środka papryki przelej do miseczki. Oddziel na tyle na ile możesz nasiona i pokrój w dużą kostkę. Przełóż paprykę do tej samej miseczki w której jest sok i podlej oliwą. Dodaj 2 ząbki czosnku pokrojonego w cienkie plastry oraz szczyptę soli. Odstaw paprykę do lodówki. \*Tego typu paprykę polecam robić w większych ilościach i zamykać w słoiki. Może ona spokojnie stać w lodówce około 2 tygodnie. Po kilku dniach przesiąka czosnkiem dzięki czemu ma lepszy i bardziej wyrazisty smak. Doskonała na kanapki oraz do sałatek. Można też dodać ją do hummusów oraz innych dipów.
2. Roszponkę wymieszaj z pokrojonymi wzdłuż pomidorkami koktajlowymi, czerwoną cebulą, oliwkami, prażonymi ziarnami słonecznika oraz grubo pokrojonym serem Manouri. Dodaj przygotowaną wcześniej paprykę i dobrze wszystko wymieszaj.
3. Przygotuj sos paprykowo-ziolowy dodając do przypraw z saszetki 3 łyżki oliwy z oliwek, 2 łyżki sosu z pieczonej papryki oraz łyżkę soku z cytryny. Dobrze wszystko wymieszaj i polej sosem sałatkę.
4. Sałatkę serwuj z chrupiącymi grzankami lub chlebkami pita. Polecam zamaczać chrupiące pieczywo w ziołowym sosie!

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)