Pecene paprike

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **10** min

Sastojci

Glavni sastojci:

- **1 kg**mesnatih crvenih rog paprika

Priprema

Tepsiju od rerne premazati margarinom i obložiti papirom za pecenje (margarinom da bi se papir lepo zalepio za tepsiju). Paprike oprati, prebrisati i posložiti u tepsiju. Rernu zagrejati na 275 stepeni sa ukljucenim infra grejacem. Kada se rerna zagreje staviti tepsiju na najviši nivo, tik ispod infra grejaca, Paprike peci 5 minuta, izvaditi tepsiju i paprike okrenuti da se i druga strana zapece i to opet 5 minuta. Pecene paprike (sa izgorelom ljuskom) staviti u dublji sud i prektiri kucnom najlon folijom ili alufolijom i tako ostaviti dok se ne ohlade oko tri sata (najbolje preko noci). Narednog dana vaditi jednu po jednu papriku, prerezati je, ocistiti od peteljke, i semenki te oljuštiti (veoma lagano se ljušti).

Ocišcene paprike odlagati u jedan sud. Tako pripremljene pecene paprike možete odmah koristiti za salatu, a možete ih koristiti i za pripremanje zimnice. Ako želite da paprike ostanu cele, oprezno uhvatiti peteljku i izvuci semenke i oljuštiti, a možete ih ostaviti oljuštene sa peteljkom i semenkama (neko možda voli na taj nacin paprike na salatu).

Savet

Dok je suprug bio živ veinom je on pekao crvene rog mesnate paprike i to ispred zgrade na roštilju, pa na tanjirai, pa na posušenoj šamotnoj peici, a ja sam, samo ako je vreme bilo jako loše znala pei u rerni posat vremena. Nekada smo paprike mogli lepo oljuštiti a nekada smo se znali baš pomuiti. Od kada je umro nisam pekla paptike, a sada sam dobila lepe parike pa hajde da ih ispeem. Malo sam proguglala i naišla na video sa

interesantnim nainom peenja paprika i to u rerni na najvišoj temperaturi sa ukljuenim grilom i sa naznaenim vremenom peenja 5 minuta. Moja ventilatorska rerna ima najvišu temperaturu od 275 stepeni i infera greja – pravilo: koristi ono što imaš.