

(odc.39) papryki marynowane

Przepis z programu [Przekrety Jamiego Olivera](#) (odc.39)

trudność: **łatwe**

Składniki

1 słoik czerwonej papryki w oliwie

1 puszczonek sardeli w oliwie

natka pietruszki

świeża mięta

oliwa

sól i pieprz

ocet z sherry



Przygotowanie

Otworzyć słoik i przetrząsnąć papryki do miski razem z oliwą, którą były zalane. Dorzucić sardelki, wymieszać. Natkę pietruszki i mięte posiekać na duże kawałki i dorzucić. Dodać sól i pieprz, wymieszać i spróbować. Dodać trochę oliwy, żeby pokryła papryki. Dodać trochę octu z sherry, wymieszać, jeszcze raz spróbować i w razie potrzeby doprawić. Przełożyć na talerz i podawać.

© Jamie Oliver