

Salată de ardei copti cu dressing aromat la perfecție – Sigur nu ai mâncat așa până acum



Salată de ardei copti



Astăzi vă invit să descoperiți o rețetă unică și incredibil de gustoasă! Cu siguranță nu ați mai gustat așa ceva: **Salată de ardei copti cu dressing aromat**, preparat la perfecție. Este o rețetă simplă, dar cu un gust sofisticat, ideală pentru a impresiona chiar și pe cei mai pretențioși dintre musafiri.

Ingredientele sunt mai jos în descriere, iar rețeta pas cu pas este prezentată în video.

Pentru salată:

- 2 kg ardei kapia
- ceapă mare
- linguriță ulei
- linguriță piper
- 2-3 g sare

Pentru dressing:

- mână bună pătrunjel
- 100 ml ulei
- zeama de la o lămâie
- 4 căței de usturoi
- 10 g zahăr
- ardei iute
- linguriță rasă piper
- 3-4 g sare

1. Începem prin a coace ardeii kapia și o ceapă tăiată rondele în cuptor. Coacem la cuptor, la 200 de grade, căldură doar de sus pentru circa 40 de minute.
2. În timp ce ardeii și ceapa se coc, ne ocupăm de dressing.
3. Într-un bol, amestecăm pătrunjel proaspăt tocat, ulei, zeamă de lămâie, usturoi mărunțit, ardei iute tocat fin, un strop de zahăr, sare și piper.
4. Odată ce ardeii sunt copti și răciți, îi curățăm de coajă și începem să formăm salata în straturi: un strat de dressing, urmat de ardei și ceapă, și tot așa până terminăm ingredientele.