






Ingrediente

Ardei gras rosu - 4 bucati
Hellmann's sos de usturoi - 2 linguri
Usturoi - 4 catei
Suc de lamaie - 1 lingura
Ulei de masline - 3 linguri

 30 de minute  4 portii  Mediu

Mod de preparare



1. Coace ardeii pana cand coaja incepe sa se innegreasca. Da la o parte, acopera cu o folie si lasa sa se raceasca. Cand ardeii sunt reci, se curata de coaja, se scot semintele si se taie bucati.



2. Amesteca 3 linguri de ulei de masline cu o lingura de suc de lamaie. Adauga usturoiul zdrobit si sosul Hellmann's. Toarna acest amestec peste ardeii copti.



3. Lasa la frigider timp de 2 ore si serveste in diverse combinatii.

Pofta buna!

Aceasta reteta provine de pe site-ul culinar Retetaperfecta.ro Gaseste-ne pe Facebook, la adresa: <https://www.facebook.com/retetaperfecta.ro>