

Состав:

4 болгарских перца среднего размера

3-4 веточки петрушки

1 зубчик чеснока

Оливковое масло

Заправка:

1 ч.л. бальзамического уксуса

2 ч.л. соевого соуса

Рецепт салата из болгарских перцев в бальзамическом уксусе и соевом соусе:

Перцы промыть, смазать оливковым маслом, проколоть вилкой в нескольких местах, выложить на противень и поставить в предварительно разогретую до 200 градусов духовку на 20-30 мин. Запеченные перцы положить в кастрюлю, закрыть крышкой и оставить на 20 мин. После чего достать, снять кожицу, удалить семена и нарезать соломкой. Полить перцы вытекшим из них во время разделки соком.

Чеснок очистить и мелко порубить. Добавить к перцам.

Петрушку промыть, обсушить, мелко порубить и тоже добавить к болгарским перцам.

Смешать соевый соус и бальзамический уксус, полить салат из перцев и перемешать.

Приятного аппетита!