

# Dip z grilovaných paprik

**Počet porcí:** 4

**Doba přípravy:** 30 minut

**Bez lepku**

## Postup přípravy

Rozpálíme gril. Papriky položíme na mřížku rozpáleného grilu. Papriky grilujeme ze všech stran dokud nezačne slupka černat. Pak je přemístíme do misky, přikryjeme potravinovou fólií a necháme 5-10 minut zapařit.

Z paprik odstraníme semeník a stáhneme ogrilovanou slupku. Vložíme do stolního mixéru a přidáme všechny ostatní ingredience. Mixujeme dokud se všechny suroviny nespojí.

## Ingredience

- **Paprika červená** - 200 g
- **Česnek** - 1 g
- **Olivový olej** - 30 g
- **Sušená rajčata s kapary efko 210 ml a 1700 ml** - 10 g
- **Oregano 10 g** - 1 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 1 g
- **Jedlá sůl vakuová 1 kg** - 3 g

