

Ugnsrostade paprikor

4 port.

Ingredienser:

4-6 st paprika gärna
blandade färger
0,5 dl Olivolja

Gör så här:

Sätt ugnen på 250 grader.

Skölj, dela och ta bort kärnhuset från paprikorna. Lägg dem på en plåt och ringla olivoljan över. Blanda runt så alla paprikorna har olja på sig och rosta i varm ugn cirka 20 minuter eller tills skalet har svärtats lite.



Ugnsrostade paprikor

4 port.

Ingredienser:

4-6 st paprika gärna
blandade färger
0,5 dl Olivolja

Gör så här:

Sätt ugnen på 250 grader.

Skölj, dela och ta bort kärnhuset från paprikorna. Lägg dem på en plåt och ringla olivoljan över. Blanda runt så alla paprikorna har olja på sig och rosta i varm ugn cirka 20 minuter eller tills skalet har svärtats lite.



Ugnsrostade paprikor

4 port.

Ingredienser:

4-6 st paprika gärna
blandade färger
0,5 dl Olivolja

Gör så här:

Sätt ugnen på 250 grader.

Skölj, dela och ta bort kärnhuset från paprikorna. Lägg dem på en plåt och ringla olivoljan över. Blanda runt så alla paprikorna har olja på sig och rosta i varm ugn cirka 20 minuter eller tills skalet har svärtats lite.



Ugnsrostade paprikor

4 port.

Ingredienser:

4-6 st paprika gärna
blandade färger
0,5 dl Olivolja

Gör så här:

Sätt ugnen på 250 grader.

Skölj, dela och ta bort kärnhuset från paprikorna. Lägg dem på en plåt och ringla olivoljan över. Blanda runt så alla paprikorna har olja på sig och rosta i varm ugn cirka 20 minuter eller tills skalet har svärtats lite.

