



## Grillfűszeres paprikakrém

### Hozzávalók

- 1 tasak Grill fűszerkeverék
- 1.5 kg kápia paprika
- 3 ek olívaolaj

### Elkészítés

1. A paprikákat addig süssük a grillen forgatva, amíg a héjuk megfeketedik.
2. Rakjuk egy nagyobb tálba és folpackkal szorosán fedjük le fél órára.
3. Ezután már könnyen le tudjuk húzni a paprikák héját, majd a húsát turmixoljuk le az olívaolajjal és a fűszerkeverékkel.

#### Tápérték adatok

Szénhidrát	24.23 g
Energia	224.52 kcal
Zsír	12.13 g
Fehérje	4.34 g
Telített zsírok	1.58 g

30 Perc

4 adag