

Перцы в масле с травами



На 100 грамм:
Калорийность: **148.05 ккал.**
Белки: **1.41 г.**
Жиры: **13.16 г.**
Углеводы: **5.73 г.**

Время приготовления: **1 час**

Страница рецепта: <https://www.yournutrition.ru/recipes/percy-v-masle-s-travami/>

Ингредиенты:

- масло растительное - 1 стакан
- сладкий перец разных цветов - 1 кг
- яблочный уксус - 1/2 стакана
- острый перчик чили - 1 шт
- укроп - 2 больших пучка
- чеснок - 15 зубчиков
- соль

Приготовление:

Перцы запечь на сильно разогретом гриле до черных подпалин, положить в пакет, закрыть, оставить на 15 мин. Затем очистить от кожицы и семян, нарезать вдоль ломтиками. Укроп и чеснок измельчить. Перчик чили очистить от семян и нарезать тонкими колечками. В миске смешать масло, чеснок, укроп, перец, уксус и соль.

В стерилизованные банки на дно налить смесь масла, укропа и чеснока. Выложить слой перцев. Сверху добавить 1-2 ст. л. масляной смеси. Таким образом заполнить слоями всю банку, причем последним слоем должно быть масло. Закрывать банку герметичной крышкой. Хранить в прохладном месте.