



Σπιτικές ψητές, ξυδάτες πιπεριές Φλωρίνης

Μερίδες: 6-8 **Χρόνος προετοιμασίας:** 5 λεπτά **Χρόνος ψησίματος:** 30 λεπτά **Χρόνος αναμονής:** 10-15 λεπτά

Υλικά:

6-12 πιπεριές φλωρίνης

50-100 ml ελαιόλαδο

50-100 ml ξύδι, μηλόξυδο ή λευκό

Αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

- 1) Αφαιρούμε το κοτσάνι και καθαρίζουμε τις πιπεριές πολύ καλά απο τα σπόρια τους.
- 2) Μεταφέρουμε τις πιπεριές σε ένα ταψί περασμένο με λαδόκολλα, τις ραντίζουμε με λίγο ελαιόλαδο και αλατοπιπερώνουμε καλά και το εσωτερικό των πιπεριών και τις 2 πλευρές και ψήνουμε σε πολύ καλά προθερμασμένο φούρνο στους 180 στις αντιστάσεις για 30 λεπτά. Τα τελευταία 5 λεπτά γυρνάμε τον φούρνο μας στο γκριλ για να μαυρίσουν και να ξεραθεί παραπάνω η πέτσα τους.
- 3) Τις βγάζουμε απο τον φούρνο και τις μεταφέρουμε σε ένα μπολ καλύπτουμε καλά με μεμβράνη και τις αφήνουμε να κρυώσουν γαι τουλάχιστον 10-15 λεπτά.
- 4) Τις ξεφλουδίζουμε και τις μεταφέρουμε την μία πάνω στην άλλη σε δοχείο με καπάκι. Τις καλύπτουμε με το ελαιόλαδο και το ξύδι και τις διατηρούμε στο ψυγείο για 2-3 εβδομάδες.