
PASTA Z PAPRYKI Z POMIDORAMI

Dodano: 2010-01-01 17:23:30

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1136 razy.

20 dag strąków czerwonej papryki
5 dag koncentratu pomidorowego
1 łyżka
oleju sojowego lub słonecznikowego
sól

Paprykę umyć i skrajać szypułki. Każdy strąk przekrajać na pół, usunąć nasiona. Oczyszczone strąki włożyć do wrzącej wody i utrzymywać w stanie wrzenia przez ok. 10 min. Odcedzić. Gdy papryka przestygnie, zdjąć z niej skórkę. Oczyszczone strąki przetrzeć przez sito, wymieszać z koncentratem pomidorowym i olejem, przyprawić solą. Wykorzystywać bezpośrednio po przyrządzeniu.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD