

---

# PASTA Z PAPRYKI Z CEBULĄ

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1202 razy.

20 dag strąków czerwonej papryki  
15 dag cebuli  
1 łyżka oleju sojowego lub słonecznikowego  
1 ząbek czosnku  
sól

Strąki papryki umyć i skrajać szypułki. Każdy strąk przekrajać na pół, usunąć nasiona. Oczyszczone strąki włożyć do wrzącej wody i ugotować pod przykryciem do miękkości. Cebulę obrać, opłukać, pokrajać w cząstki, włożyć do gotującej papryki. Miękkie warzywa odcedzić. Strąki papryki obrać ze skórki, a następnie wraz z cebulą zmiksować lub przetrzeć przez sito. Czosnek przecisnąć przez specjalną praskę, połączyć z przecierem, dodając olej. Wymieszać, przyprawić odrobiną soli.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD