
PASTA Z PAPRYKI Z SELEREM

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1106 razy.

15 dag strąków papryki
15 dag selera bulwiastego
5 dag cebuli
1 łyżka oleju sojowego lub słonecznikowego
sól

Paprykę i seler umyć . Seler obrać , opłukać , pokrajać , włożyć do wrzącej, lekko osolonej wody i gotować . Cebulę obrać , opłukać , dodać do gotującego się selera. Paprykę przekrajać na pół, oczyścić z nasion, odrzucić szypułkę wraz z nasadą. Oczyszczone strąki ugotować do miękkości razem z selerem i cebulą. Gdy warzywa są miękkie, odcedzić . Z papryki zdjąć skórkę. Ugotowane warzywa przetrzeć przez sito, wymieszać z olejem i lekko przyprawić solą.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD