

---

# SOS Z PAPRYKI I POMIDORÓW

Dodano: 2010-01-01 17:34:06

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 2090 razy.

10 dag czerwonej papryki  
10 dag pomidorów  
5 dag cebuli  
1 ząbek czosnku,  
1 łyżeczka oleju lub oliwy  
2 łyżki umytych, posiekanych listków pietruszki ze szczypiorkiem  
sól  
pieprz

Paprykę umyć , oczyścić z nasion. Cebulę obrać , opłukać , pokrajać i razem z papryką włożyć do wrzącej, osolonej wody. Ugotować . Miękką paprykę wyjąć ; obrać ze skórki, pokrajać , dodać do cebuli. Pomidory umyć , sparzyć wrzącą wodą, obrać ze skórki pokrajać , dodać do ugotowanych warzyw, zmiksować . Do sosu dodać olej, wymieszać z posiekaną zieleniną i roztartym z solą czosnkiem. Przyprawić do smaku solą i pieprzem. Wykorzystywać jako dodatek do potraw mięsnych, rybnych, do potraw z jajek i białego sera. Sos można podawać zarówno na gorąco, jak i na zimno.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD