
SOS Z CZERWONEJ PAPRYKI

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1218 razy.

10 dag czerwonej papryki
10 dag cebuli
1 łyżka sosu sojowego
4 ząbki czosnku
4 łyżki umytych posiekanych listków selera, estragonu, szczypiorku i majeranku
1 łyżeczka oleju lub oliwy
sok cytrynowy lub ocet owocowy
sól
przyprawa chilli
goź dziki

Paprykę umyć , oczyścić z nasion, podlać wrzącą wodą, osolić i gotować pod przykryciem. Cebulę obrać , opłukać , pokrajać , dodać do gotującej się papryki. Gotować przez ok. 8 min. Gdy nieco przestygnie, wyjąć paprykę, zdjąć z niej skórkę, pokrajać i razem z cebulą, zieleniną i pokrajanym czosnkiem zmiksować . Wymieszać z oliwą, sosem sojowym, przyprawić do smaku solą, chilli i odrobiną zmiążdżonego goź dzika. Podawać na zimno lub na gorąco jako dodatek do potraw mięsnych, rybnych, potraw z jajek i do białego sera.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD