
Sos z papryki

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2297 razy.

10 dag czerwonej papryki,

10 dag cebuli,

1 łyżka sosu sojowego,

4 ząbki czosnku,

4 łyżki estragonu,

zieleniny,

1 łyżeczka oleju lub oliwy,

sok z cytryny lub ocet,

sól,

chilli,

goź dziki

Paprykę umyć , oczyścić z nasion, podlać wrzącą wodą, osolić i gotować pod przykryciem. Cebulę obrać , opłukać , pokroić , dodać do gotującej się papryki. Gotować przez około 8 min. Gdy nieco przestygnie, wyjąć paprykę, zdjąć z niej skórkę, pokroić i razem z cebulą, zieleniną i pokrojonym czosnkiem zmiksować . Wymieszać z oliwą, sosem sojowym, przyprawić do smaku solą, chilli i odrobiną goź dziką. Podawać na zimno do mięsa, ryb, jaj, sera.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>