
Pasta z papryki z selerem

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2145 razy.

15 dag papryki,

15 dag selera,

5 dag cebuli,

1 łyżka oleju sojowego lub słonecznikowego,

sól

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

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