

Czerwona papryka



Kuchnia: włoska

Czas przygotowania: 45 do 60min.

Danie dla: 6 osób

Stopień trudności: 3/10

Składniki:

- papryka - 6 szt.
- pomidory - 6 - 7 szt.
- cebula - 1 szt.
- czosnek - 1 ząbek
- olej - 4 - 5 łyżek
- masło - 1 łyżka
- pietruszka
- sól
- pieprz

Opis przygotowania:

Oczyścić papryki, wyrzucić pestki i białe części. Pokrajać wzdłuż na ćwiartki lub ósemki. Na oleju i maśle przesmażyć cebulę i czosnek drobno pokrajane aby cebula zmiękła i była przezroczysta. Dodać paprykę, lekko posolić i smażyć ok. 15 min. Dodać pomidory obrane ze skóry i bez pestek. Na małym ogniu dusić jeszcze ok. 30 min. Od czasu do czasu poruszać garnkiem. Podawać posypane zieloną pietruszką.

Zapraszamy na www.taniegotowanie.com!