

## Paprykarz z kostki sojowej

### BERYS18



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>kostka sojowa</b>	1 opakowanie
<b>papryka czerwona</b>	1 szt
<b>cebula</b>	1 szt
<b>czosnek</b>	4 ząbki
<b>przecier pomidorowy</b>	1/2 litra
<b>pieprz</b>	
<b>sól</b>	
<b>papryka zielona</b>	1 szt
<b>Papryka ostra mielona Prymat</b>	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kostkę sojową gotować 5 minut w osolonym wrzątku, odcedzić. Papryki i cebulę pokroić w kostkę, czosnek zmiażdżyć. Na rozgrzanym oleju zeszklić cebulę i czosnek, dodać papryki i chwilę smażyć, zalać przecierem pomidorowym. Dodać kostkę sojową. Doprawić solą, pieprzem i papryką, gotować ok. 10 min.