

Pikantna potrawka z papryki i cukinii - Krok po kroku



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

żółta papryka	1 sztuka pokrojona w kostkę
zielona papryka (świeża)	1 sztuka pokrojona w kostkę
cukinia	1 sztuka pokrojona w kostkę
ząbki czosnku	3 sztuki pokrojone w kostkę
oliwa	1/4 szklanki
pomidorki pelati lub sos	1 puszka
sól do smaku	1 sztuka
cebula czerwona	1 sztuka pokrojona w kostkę
oregano	1 łyżeczka
papryka czerwona	1 sztuka pokrojona w kostkę
Papryka ostra mielona Prymat	1 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Przygotuj wszystkie niezbędne składniki wymienione w przepisie.
- KROK 2 W dużym rondlu na oliwie z oliwek podsmażyć cebulę, czosnek, papryki i cukinię.
- KROK 3 Następnie dodać pomidory oraz czosnek i doprawić do smaku.
- KROK 4 Dodać oregano. Przed dodaniem do potrawy, można je rozetrzeć w dłoniach.
- KROK 5 Podawać z ryżem lub chrupiącą bagietką.