

SOS MEKSYKAŃSKI

REMPRZEM



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

cebula	1
olej	łyżka
czosnek	1 ząbek
pomidory z puszki lub koncentrat	25 dag
sól, pieprz	dp smaku
papryczka chilli	1
papryka czerwona	1

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Oczyszczoną cebulę i paprykę kroimy w drobną kostkę. Dusimy na oleju aż zmiękną. Rozgniatamy czosnek i dodajemy do cebuli i papryki. Wrzucamy pokrojoną drobniutko papryczkę chilli i dodajemy szczyptę pieprzu. Dusimy jeszcze małą chwilę.

Mieszamy z pomidorami lub koncentratem i dusimy jeszcze przez chwilę na małym ogniu. Doprawiamy solą.