

Pasta sadecka



HALINA17



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

papryka czerwona	2 sztuki
papryka żółta	2 sztuki
oliwa	80 ml
czosnek	3 ząbki
oliwki zielone	10 dag
sól do smaku	
bazylia	1 łyżka
natka pietruszki	1 łyżka
Papryka ostra mielona Prymat	1/2 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Paprykę oczyścić z gniazd, pokroić w paski i zeszklić na oliwie. Oliwki i czosnek drobniutko siekamy, dodajemy do papryki, oraz natkę i bazylię. Mieshamy smażąc jeszcze chwilę na małym ogniu. Doprawiamy do smaku. Podajemy na gorąco z frytkami.