

Ostra pasta paprykowa



MMICHALOWA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

chili suszone	25 dag
zielona papryka suszona	25 dag
oliwa	1 szkl
czosnek	2 ząbki
kminek	1 łyżka
kolendra	1 łyżka
sól	2 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Papryczki chili włożyć do miski i wodą , tak aby były przykryte, na ok 20 minut.Osączyć, zachować 100 ml wody.

Włożyć do miksera, dodać przyprawy i czosnek., wlać połowę odstawionej wody.Zmiksować.

Połączyć z 1/2 szklanki oliwy i solą.Tak samo postępować z zieloną papryką.Warstwami przełożyć pastę do słoików, pokryć cienką warstwą oliwy. Zakręcić i wstawić do lodówki.