

Peperonata



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



IŁOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

cebula	2 szt
oliwa	1/3 szklanki
czosnek	2 ząbki
pomidory	4 szt
sól	
kostka rosołowa	1 szt
papryka	1 kg
Papryka ostra mielona Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Papryki oczyścić, umyć i pokroić w paski. Cebule obrać i posiekać. Podsmażyć na oliwie ząbki czosnku, a następnie je wyjąć nim się zrumienia. Dodać paprykę, cebulę i dusić pod przykryciem 20 min z kostką Rosół z kury Kucharek. Pomidory sparzyć, obrać, odcisnąć sok i dodać do papryki. Odparować nadmiar płynu. Peperonata powinna być gęsta. Można doprawić ją papryką ostrą Prymat oraz pieprzem czarnym mielonym Prymat. Podawać na gorąco i na zimno. Lubi być podgrzewana.