

Sałatka z papryki



ANNA2221



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

żółta papryka	2 szt
cebula	2 szt
Pieprz czarny ziarnisty Prymat	1/2 łyżeczki
oliwa	6 łyżek
ocet winny	5 łyżek
białe wino	1/2 szklanki
sól	1 szczypta
Zioła prowansalskie suszone Prymat	2 łyżeczki
papryka czerwona	2 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Paprykę oczyścić, umyć i pokroić w paski. Cebulę obrać i drobno pokroić. Pieprz utłuc w moździerzu. Na oliwie zeszklić cebulę, dodać paprykę, ocet, wino, sól oraz pieprz i dusić, aż papryka będzie miękka. Warzywa ostudzić i osączyć. Następnie posypać ziołami i wymieszać. Podawać do potraw z ryb i mięsa.