

Papryka w czerwonym sosie



ZOFIA12



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

sok pomidorowy	250 ml
śmietana 18-procentowa	125 ml
ketchup	2 łyżki
siekany szczypiorek	4 łyżki
siekana pietruszka	1 łyżka
czosnek	2 ząbki
bulion	1 kostka
cebula	3 szt
papryka czerwona	500 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Obraną cebulę przekroić na pół i pokroić. Czerwoną lub zieloną paprykę pokroić w cieniutkie paski.
2. na dużej patelni rozgrzać 2 łyżki oleju, mieszając podsmażyć na nim paprykę aż stanie się szklista i zacznie pachnieć, podsmażona wyjąć.
3. Do tłuszczu ze smażenia dodać 2 łyżki oleju i cebulę, mieszając dusić na złoty kolor. Dodać sok pomidorowy, bulion, śmietanę i ketchup. Ugotować gęsty sos.
4. Czosnek rozgnieść i dodać do sosu wraz z suszonymi ziołami. Sos przyprawić solą i pieprzem.
5. Paprykę włożyć do sosu, gotować na średnim ogniu 5 min. Doprawić do smaku. Posypać świeżymi ziołami.

Podawać jako dodatek np. do placków ziemniaczanych