

papryka w śmietanie



PAWEŁ007



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

papryka	1 kg
śmietana	1 szklanka
cebula biała	
sól, pieprz	
przyprawa uniwersalna Kucharek	
olej	1 łyżka
czosnek	3 ząbki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

paprykę myjemy,przekrawamy i usuwamy gniazda nasienne.pieczemy w piekarniku aż skórka ściemnieje.przekładamy do garnka i przykrywamy.studzimy,obieramy i kroimy w dużą kostkę
cebulę obieramy,drobno siekamy i smażymy na oleju.dodajemy paprykę,dusimy kilka minut.mieszamy ze śmietaną.gdy się zagotuje,zestawiamy i dodajemy zmiażdżony czosnek rozarty z solą,pieprzem i vegetę.