

Zielony sos do ziemniaków



MARGO1



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

zielona papryka (świeża)	40 dag
ząbki czosnku	5
białe wino	4 łyżki
sok z cytryny	
olej	8 łyż.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Papryki myjemy i kroimy na kawałki , wkładamy je do garnuszka wraz z nieobranymi ząbkami czosnku i zalewamy wodą , ma być jej tyle aby papryka była zakryta, następnie dodajemy wino i gotujemy aż papryka będzie miękka. Następnie odcedzamy i studzimy , ząbki czosnku obieramy miksujemy z papryką, pomału lejemy olej i wtedy widzimy jak sos robi się gęsty, na koniec możemy dodać sok z cytryny i resztę przypraw.