

Masełko paprykowe - ostre



IWUSIA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

masła	200 g
papryczki chili	2 sztuki
sól	do smaku
Pieprz czarny mielony Prymat	do smaku
Papryka słodka mielona Prymat	1 łyżeczka
Papryka ostra mielona Prymat	1 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z papryczek chili usuwamy gniazdo nasienne i drobniutko siekamy. Dodajemy do utartego masła, przyprawiamy dwoma rodzajami papryk w proszku Prymat, solą i pieprzem i dokładnie mieszamy. Podajemy ze świeżym pieczywem. Smacznego !!