

Řecké papriky

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 2

- podle potřeby olivový olej 1 ks
- papriky (lepší jsou pálivé) 6 ks
- velká cibule 1 ks
- rajčata 4 ks
- česnek 8 stroužek
- rajčatový protlak 2 lžíce
- trocha sůl a pepř 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Řecko

Počet porcí: 2

Postup:

Na rozehřátý olej vložíme omyté papriky. Necháme je po obou stranách zapéct do světle hnědé barvy. Pak je vidličkou propíchujeme.

Papriky zasypeme na kostičky pokrájenou cibulí a rajčaty. Prolisujeme česnek a přidáme ho do hrnce spolu se 2 lžicemi rajčatového protlaku, solí a pepřem.

Přikryjeme a dusíme pod poklicí, zelenina pustí výbornou šťávu. Po změknutí dáme na talíř.

Podáváme s chlebem nebo bílým pečivem, které namáčíme do šťávy. Větší množství paprik můžeme připravovat podobným způsobem i v troubě na pekáči.