

Caponata siciliana

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- paprika červená 1 ks
- paprika žlutá 1 ks
- lilek 2 ks
- cibule velká 1 ks
- na smažení olej olivový 1 ks
- oříšky piniové 1 hrst
- rajčata loupaná konzervovaná 1 plechovka
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Itálie

Počet porcí: 4

Postup:

Na oleji krátce osmažíme na proužky nakrájené papriky a dáme je na ubrousek okapat. Ve stejném oleji osmahneme na kolečka pokrájený lilek a také ho dáme okapat na ubrousek.

Mezitím osmahneme cibulku dorůžova, přidáme oříšky, rajčata a vaříme zhruba 20 minut.

Do hotové omáčky vsypeme papriky i lilek, promícháme a dochutíme solí nebo cukrem a podáváme s chlebem.