

Italská omáčka z paprik

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 3

- Olej 3 lžíce
- Zelené papriky 8 ks
- Česnek 2 stroužek
- Rajský protlak 2 lžíce
- Sůl - dle chuti 1 špetka
- Máslo 20 g

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Opečené a oloupané papriky otevřeme, zbavíme semen a nakrájíme na 4 nebo 5 podélných řezů. Na oleji a másle zpěníme drobně nasekaný česnek, a když zrudne, vložíme naň papriky, posolíme je, podusíme na mírném ohni bez podlévání a pak přidáme rajský protlak. Nedusíme je dlouho, poněvadž by ztratily pikantní chuť. Omáčku podáváme k vařenému masu.