

Papričata

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- rajče 1 ks
- žlutá paprika 1 ks
- paprikáš 50 g
- **podle chuti**
- mletý černý pepř 1 ks
- sůl 1 ks
- kečup 1 ks

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Mexiko

Počet porcí: 1

Postup:

Rajče a papriku očistíme, nakrájíme na kousky.

Na pánvi na mírném ohni necháme paprikáš pustit šťávu. Pokud by se nám zdálo, že příliš nevysákl, přidáme pod paprikáš olej. Až se uvolní aroma a tuk, přihodíme rajčata a papriky. Jestli jsou rajčata suchá, podlijeme vodou a necháme dusit. Podle chuti můžeme do papričat přidat kečup. Osolíme a opepříme.

Papričata podáváme jako přílohu nebo chuťovku k čerstvému či opečenému pečivu.