

Barevné papriky s likem

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 2

- cibule 1 ks
- olivový olej 1 lžíce
- bylinky 0.5 lžíce
- zelená paprika 2 ks
- lilek 1 ks
- červená paprika 1 ks

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Očištěné papriky a oloupané lilky nakrájíme na proužky. Oloupanou cibuli nakrájíme na kostičky.

Na lžici oleje necháme zezlátnout cibuli a vhodíme bylinky. Bylinky použijeme podle chuti, já použila oregano, šalvěj a petrželku. Přidáme lilek, trochu podlijeme a po chvílce přidáme papriky. Zeleninovou směs nenecháme rozvařit, sundáme z plotny, když je ještě křupavá. Barevné papriky nesolíme, chuť nahradí čerstvá zelenina a bylinky.

Barevné papriky s likem podáváme k minutkovým steakům.