

## Dinsztelt paprika

1	30	4
Nehézség	Perc	fő

## Hozzávalók

- 2 db paprika
- 2 db kápia paprika
- 2 gerezd fokhagyma
- 1 db pepperoni
- 3 ek. extra szűz olívaolaj
- 1 tk. porcukor
- 300 g paradicsomszószt
- 1 késhegynyi szárított oregánó
- 5 db bazsalikomlevél
- 2 tk. tengeri só



1. Mossuk meg és töröljük szárazra a paprikákat. Szedjük ki a csutkát és a magokat, és vágjuk vékony csíkokra. Szeleteljük fel a fokhagymát. A csípős pepperoniból is vágjuk ki a csutkát és szedjük ki a magokat, ezt is vágjuk vékony csíkokra.
2. Kicsit pirítsuk le a fokhagymát és a pepperonit olívaolajon, majd a paprikát is adjuk hozzá. Gyakran keverjük át, hogy ne égjen le. 2-3 perc után szórjuk meg porcukorral, hogy karamellizálódjon.
3. Amikor a paprika barnulni kezd, adjuk hozzá a paradicsomszószt. Vegyük lejjebb a hőmérsékletet, és fedő alatt pároljuk 10 percig a paradicsomszószt. Sózzuk meg, és fűszerezzük 1 késhegynyi oregánóval és a bazsalikomlevelekkel.

Google Play



App Store

