



Suroviny

700 g žlutých a červených paprik
nakrájených na malé kousky
2 nakrájené cibule
extra panenský olivový olej
stroužek česneku

300 g oloupaných rajčat nebo
lehce povařených rajčat
nakrájených na malé kousky
jemně nasekaná petrželová nať a
bazalka

PEPERONATA

Zeleninový pokrm tradiční pro oblasti jižní Itálie, který je přílohou k bílému masu, rybám a sýrům. Servíruje se teplý i studený a je vynikající také jako omáčka na těstoviny. Suroviny pro 4 osoby.

Příprava:

Na oleji nechte zesklivatět cibuli. Na pánvi na troše oleje orestujte papriky, přidejte cibuli a česnek. Přidejte rajčata, osolte a opepřete a duste přikryté na velmi nízkém žáru alespoň 30 minut. Pokud by peperonata vyschala, podlijte lehce vodou, okořeňte bazalkou a petrželovou natí a podávejte.



PŘÍLOHA



ZELENINA



PŘÍPRAVA



VAŘENÍ



NÍZKÁ OBTÍŽNOST