

Nitki z papryką

Przepis dodany przez użytkownika trini6



makaron

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- papryka - 2 strączki
- pomidory - 50 dag
- czosnek - 3 ząbki
- oliwa - 2 łyżka(i)
- oregano - 3 łyżka(i)
- ocet winny - 1 łyżka(i)
- makaron nitki - 40 dag
- sól pieprz -

Etapy przyrządzania:

1.



Paprykę przekroić na pół, usunąć gniazda nasienne, pokroić w paski, ułożyć skórą do góry na blasze, wyłożonej folią aluminiową. Wstawić do nagrzanego piekarnika na 25 min, aż skórka ściemnieje. Wyjąć z piekarnika, nakryć zmoczonym ręcznikiem i odstawić aż ostygnie, obrać ze skórki, pokroić w paski

2.



Pomidory sparzyć, zdjąć skórę, pokroić w kostkę

3.



Czosnek obrać, pokroić, rozgrzać olej, dodać czosnek i podsmażyć

4.

Dodać paprykę, pomidory, osolić, dusić kilka min pod przykryciem, doprawić pieprzem, octem, wsypać oregano

5.



Makaron ugotować według przepisu na opakowaniu

6.

Makaron wymieszać z warzywami

