



Tekst i zdjęcie: **marcysia** - Srebrny Szef Kuchni
(1660)

Salatka z papryki i jabłka

Posypać siekaną nacią pietruszki

Składniki:

- papryka, 35 dag
- cebula, 10 dag
- pomidor, 25 dag
- koncentrat pomidorowy, 2 dag
- olej, 2 dag
- jabłko, 20 dag
- cukier, 1 szczypta
- sól, 1 szczypta
- sok z cytryny, 1 łyżecz.
- natka pietruszki, 1 łyżk.

Sposób przygotowania:

Paprykę pokrajać w paski, cebulę w drobną kostkę, pomidory (bez skórki) w grubsze słupki. Olej rozgrzać, podsmażyć na ni cebulę nie rumieniąc, dodać pokrajaną paprykę, podlać trochę wody i dusić. Do miękkiej papryki dodać pomidory lub końce trat pomidorowy i dusić dalej. Po ostudzeniu wymieszać z jabłkami startymi na tarce o dużych otworach, przyprawić solą, cukrem i kwasem.

