



Tekst i zdjęcie: **SleepyDog** - Kucharz (760)

Sos pikantny

Papryka musi być świeża

Składniki:

- cebula, 50 g
- olej, 10 g
- jabłko, 80 g
- mąka , 2 g
- jogurt naturalny, 50 g
- mleko, 50 g
- keczup, 20 g
- natka pietruszki, 2 g
- papryka czerwona, 50 g
- sól, 1 szczypta
- pieprz, 1 szczypta

Sposób przygotowania:

Cebulę pokroić w plasterki i udusić na tłuszczu. Jabłko obrać, zetrzeć na tarce, dodać do cebuli i dusić z dodatkiem soli, pieprzi keczupu. Dodać jogurt wymieszany z mlekiem i mąkągotować ok. 5 min. na słabym ogniu. Do gotowego sosu dodać drobnypokrojoną zieleninę i pokrojone w paski, świeże strąki papryk.

