

# Salsa paprykowa według Ewy Wachowicz



Autor: **Ewa\_Gotuje**  
Przepisów: **264** Ocena: **1473**



3-4 os.



30 min



łatwe



tanie



## Składniki:

- 1 papryka czerwona
- 1 papryka żółta
- 1 papryka zielona
- 1 papryczka chili
- 1 cebula czerwona
- 2 ząbki czosnku
- 3 pomidory
- natka pietruszki
- sól
- pieprz
- 2 łyżki octu jabłkowego
- 2 łyżki oliwy

## Sposób przygotowania:

- 1 Z papryk wyciąć gniazda nasienne i pokroić w drobną kostkę. Papryczkę chili pozbawić pestek i też pokroić. Cebulę i czosnek posiekać. Z pomidorów usunąć nasiona, miąższ pokroić podobnie jak paprykę. Wszystkie warzywa przełożyć do miski i wymieszać. Przyprawić solą i pieprzem. Polać oliwą wymieszaną z octem jabłkowym. Dorzucić posiekaną pietruszkę i odstawić do przegryzienia.

## Twoje notatki do przepisu: