



*Smacznego!*

### Peperonata - paprykowe чудо

- ▶ 3-4 papryki
- ▶ 3 pomidory
- ▶ 2-3 cebule
- ▶ 2 ząbki czosnku
- ▶ oliwa
- ▶ sól, zioła prowansalskie

Cebule (najlepiej 2 rodzaje: zwykłą i czerwoną) kroimy na półtalarki. Z papryk usuwamy nasiona i kroimy w dość dużą kostkę. Pomidory parzymy, obieramy ze skórki, kroimy na ósemki. Na dużą patelnię wlewamy tyle oliwy, aby całe dno było zakryte. Na rozgrzaną oliwę kładziemy: cebulę, zmiążdżony lub posiekany czosnek, paprykę, pomidory. Przykrywamy pokrywką i dusimy na małym ogniu przez 20-30 minut. Po tym czasie mieszamy, solimy, przyprawiamy i dusimy jeszcze przez kilka minut, aby papryka była miękka (choć raczej nie za miękka!). Ten czas to także czas odparowywania soku z warzyw – danie nie powinno pływać! Jeżeli mamy świeżą bazylkę, oregano czy inne zioła rodem z kuchni południowej dorzucimy kilka listków przed końcem duszenia.

Peperonata, poza tym że pięknie pachnie, cudownie smakuje i cieszy oko gorącymi kolorami ma jeszcze tę zaletę, że możemy ją serwować jako osobne danie np. tylko z pieczywem (na zimno lub na gorąco) oraz jako dodatek do mięs (polecam z chruscikami drobiowymi).

