Červená paprikova omáčka

Kategorie: Ostatní omáčky

Hodnocení: *

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor: Testudo

Suroviny

400 g červených paprik
200 g malých cibulek
5 lžic oleje
1 lžička růžové papriky
1 lžička sladké papriky
1 lžička rajského protlaku
mletým pepř
sůl
cukr

Postup

400 g červených paprik omyjeme a osušíme, lusky potřeme 1lžičkou oleje a spolu s 200 g malých cibulek vložíme na pečící plech, pečeme asi 30 minut v troubě (250°C) a každých 5 minut obracíme. Když cibule a paprika zhnědnou a na paprikových luscích naskakují puchýře, vyjmeme plech z trouby, zabalíme ho do vlhké utěrky a necháme vychladnout. Cibuli oloupeme, lusky paprik rozpůlíme, zbavíme stopek a semeníku, vyřízneme bílé vnitřní přepážky. Cibuli i papriky nadrobno nakrájíme a umixujeme spolu s 5 lžícemi oleje, 1 lžičkou růžové papriky, 1 lžičkou sladké papriky a 1 lžičkou rajského protlaku. Omáčku ochutíme mletým pepřem, solí a cukrem. Přendáme do sklenice a zalijeme rostlinným olejem. Postavíme do chladu.