

Sos paprykowy

Przepis dodany przez użytkownika ewa1257

bardzo pikantny

Czas przygotowania: 20 minut

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: łatwe

Koszt: 10 PLN

Potrzebne składniki:

- słodka czerwona papryka - 1 szt.
- mała ostra papryczka - 1 szt.
- czosnek - 2
- czerwone wytrawne wino - 0,75 szkl.
- ocet winny - 1 łyżka(i)
- gałązki zielonej kolendry - 3 szt.
- sól, pieprz, cukier - do smaku

Przydatne akcesoria:

maszynka do mielenia,

Etapy przyrządzania:

1. Paprykę umyć, usunąć gniazda nasienne, przepuścić przez maszynkę razem z czosnkiem i zieloną kolendrą.
Wymieszać z winem.
Doprawić solą, pieprzem i cukrem.

Jak podawać?

podawać do mięs i drobiu na zimno