Закуска из перца

Biber Aşı

20 шт. сушеного перца
1 крупная луковица
0,5 стакана растит. масла
1 ст.л. томатной пасты
0,5 ст.л. перечной пасты
1 ч.л. соли
Для заправки:
2 стакана йогурта
2 зубчика чеснока
1 ст.л. слив. масла
1 ч.л. сушеной мяты

В кастрюле закипятить воду, добавить перец, варить пока станет мягким.
Затем перец порезать .
В другой кастрюле пассироватьв масле до золотистого цвета мелко рубленный лук. Добавить томатную и перечную пасту, тушить еще пару минут.
Добавить свареный перец и соль, закрыть крышкой, готовить 10 минут.
Перед подачей заправить йогуртом с чесноком и залить накаленным маслом с мятой.

Рецепт принадлежит г. Ушак.

© ml.md (русский) рецепт #: 1822 | название рецепта: Закуска из перца | история: 25.04.2024 - 13:28