



## Sos paprykowy 3

przepisy.pl



30 minut



4 osoby



Łatwe

### Składniki:

- Bulion cielęcy Knorr**
- czerwona papryka - 20 dekagramów
- cebula - 10 dekagramów
- koncentrat pomidorowy - 4 dekagramy
- tłuszcz
- papryka mielona
- czosnek
- woda - 1.5 szklanek

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

### Sposób przygotowania:

1. Przygotuj wywar z 1,5 szklanki wody i kostki Bulionu cielęcego Knorr.
2. Pokrój paprykę w mniejsze kawałki. Cebulę pokrój w kawałki. Paprykę, rozdrobnioną cebulę oraz czosnek, skrop oliwą i upiecz w piekarniku rozgrzanym do 220 stopni, aż warzywa lekko się zarumienią.
3. Warzywa po upieczeniu dodaj do wywaru.
4. Dodaj koncentrat pomidorowy, paprykę mieloną i gotuj, aż wszystkie składniki się połączą.
5. Sos zmiksuj i przetrzyj. Sos paprykowy podawaj do ryżu, kasz, ryb, warzyw, makaronu.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)