

Pomidorówka z papryką

data aktualizacji: 2020.11.22 autor: Redakcja



Składniki:

- 4 papryki
- 5 pomidorów
- 3 ząbki czosnku
- 1 cebula
- oliwa do smażenia
- 1 łyżeczka kminku rzymskiego
- 1/3 łyżeczki ostrej papryki
- 1 łyżeczka słodkiej papryki
- 1/2 litra rosółku
- puszka ciecierzycy
- sól i pieprz do smaku
- feta do podania

Sposób przygotowania:

1. Papryki pozbawić gniazd nasiennych, ułożyć w formie do pieczenia.
2. Pomidory pozbawić szypułek i przekroić na pół, położyć w naczyniu do zapiekana, polać łyżką

- oliwy. Czosnek obrać, każdy ząbek przekroić na pół i włożyć do pomidorów.
3. Piekarnik nagrzać do 200 stopni, najlepiej opcja termoobiegu z górną grzałką. U góry w piekarniku ustawić paprykę, na dole pomidory.
 4. Piec przez ok 20 minut. Przez ten czas przewracać co jakiś czas paprykę, żeby się równo opiekła. Pomidory zamieszać w połowie pieczenia.
 5. Paprykę wyjąć i przełożyć do torebki foliowej.
 6. Pomidory zblendować razem z czosnkiem a następnie przetrzeć sos przez sito i odstawić.
 7. W garnku rozgrzać 2 łyżki oliwy. Dodać pokrojoną cebulę, przesmażyć na rumiano. Dodać starty kmin i papryki, chwilę przesmażyć, zalać rosołkiem i doprowadzić do wrzenia.
 8. Papryki wyjąć z torebki i obrać ze skórki, dodać do rosołku.
 9. Dodać sos pomidorowy i ciecierzycę, wszystko razem zblendować.
 10. Podgotować ok 5 minut. Doprawić solą i pieprzem.
 11. Podawać z pokruszoną fetą.

Źródło: <https://skierniewice.eglos.pl/aktualnosci/item/37430-pomidorowka-z-papryka>