

Sos od crvenih paprika



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** crvenih paprika
- **5-6** cenabijelog luka
- **1/2** veziceperšuna
- **100 ml** bijelog vina
- **1/2** kocke za supu
- **po potrebi** biljni zacin

Priprema

Paprike oprati i ocistiti od sjemenki i peteljki. Isjeci na manju parcad.

U vecu šerpu staviti malo ulja i bijeli luk da se dinsta, pa dodati isjecene paprike.

Peršun isjeckati pa dodati paprikama. Sve dobro izmiješati pa ostaviti da se dinsta 15 minuta.

Za to vrijeme izmjeriti bijelo vino i rastvoriti u mlakoj vodi pola kocke za supu.

Vino i supu sipati u paprike, dobro izmiješati i ostaviti da se dinsta sve dok voda ne ispari. Sve staviti u blender i usitniti. Po želji dodati još biljni zacin.

Sipati u zdjele i služiti uz pecenje, šnicle... Sve vrste mesa.

Savet