

# Papriková omáčka

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: wencek



## Suroviny

**Porce:** 2

- červená paprika 2 ks
- šalotka 2 ks
- olivový olej 1 lžíce
- smetana 2 lžíce
- zeleninový bujón 1 ks
- sůl 1 ks
- pepř cayenský 1 ks
- pepř bílý 1 ks
- knorr aromatt 1 ks

**Doba přípravy:** 5 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Bez vaření - např. u salátů

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 2

## Postup:

Papriku omyjeme, rozpůlíme, zbavíme jadérek a nakrájíme na kostičky. Cibulky oloupeme a nasekáme najemno.

Papriku společně s cibulkou podusíme na olivovém oleji. Přidáme (125 ml) vody a rozdrobený KNORR Zeleninový bujón a přikryté vaříme na mírném ohni 10 minut.

Uvařenou směs rozmixujeme. Do vzniklého pyré přimícháme smetanu a dochutíme KNORR Aromatem.

Náš tip: Omáčka se výborně hodí k vařenému masu, rybám nebo těstovinám.