

Соус "Красный"



Что нужно:

- красные сладкие перцы - 4 шт;
- слив. масло - 100 г;
- сок 1 лимона;
- соль, чёрный молотый перец - по вкусу.
- репч. лук - 1 шт.

Время приготовления: 10 мин.

Описание

Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. Нарезаем лучок как можно мельче и обжариваем на сливочном масле 1 минуту (на достаточно сильном огне).
3. Добавляем мелко нарезанный перец, солим, перемешиваем, слегка уменьшаем огонь и обжариваем ещё 4 минуты .
4. Выжимаем лимонный сок, перемешиваем и томим ещё 4 минуты.
5. Перчим, перемешиваем и выключаем огонь. Даём настояться на плите ещё минут 10.
6. Соус идеально подойдёт к макаронам.