



🕒 60 de minute 👤 4 portii 📊 Mediu

Ingrediente

Ardei gras rosu - 200 de grame
Cub Knorr de vita - 1 bucata
Grasime - 50 de grame
Pasta de tomate - 40 de grame
Usturoi - 1 bucata

Mod de preparare



1. Se pune pe foc supa pregatita din 1,5 pahare de apa si cub Knorr Supa de vitel.



2. Se taie ardeiul in bucati marunte si ceapa felii. Ardeiul, ceapa tocata si usturoiul se stropesc cu ulei si se coc in cuptorul incins la 220 de grade, pana ce legumele devin rumene.



3. Se adauga legumele in supa.



4. Se inroieste compozitia cu pasta de tomate si boia si se lasa pe foc ca sa se lege toate ingredientele.



5. Se trece totul prin mixer si se strecoara. Sosul de ardei se serveste la orez, mancaruri, peste, legume, paste.

Pofta buna!

Aceasta reteta provine de pe site-ul culinar Retetaperfecta.ro Gaseste-ne pe Facebook, la adresa: <https://www.facebook.com/retetaperfecta.ro>