

Болгарский перец с чесночными пончиками

Добавил(а) Оля
10.10.18 12:52 -

Болгарский Перец с чесночными пончиками



Продукты для рецепта

Болгарский перец с чесночными пончиками

Добавил(а) Оля
10.10.18 12:52 -

- Перец болгарский - 1 кг., лук - 1 шт., томатная паста - 2 ст.л.
- Соль - 3 ст.л., специи - 1 ч.л., пряные травы - 1 ч.л, гранулированный чеснок
- Дрожжевое пресное тесто - 200 гр., растительное масло для жарки.



Лук нарезаем полукольцами и пассируем в разогретом масле до слегка золотистого цвета. Доба



Перец чистим, нарезаем крупными кубиками. Выкладываем в сковороду к луку и тушим 20-25 мин

Болгарский перец с чесночными пончиками

Добавил(а) Оля
10.10.18 12:52 -



Добавляем томатную пасту, хорошо перемешиваем.



Тушим ещё 5 мин. Снимаем с огня.

Болгарский перец с чесночными пончиками

Добавил(а) Оля
10.10.18 12:52 -



Готовим чесночные пончики. Дрожжевое тесто делим на части, примерно как мячик для пинг по



Жарим пончики в разогретом растительном масле с двух сторон до золотистой корочки. Горячие

Болгарский перец с чесночными пончиками

Добавил(а) Оля
10.10.18 12:52 -



В центр каждого пончика выкладываем перец. Добавляем зелень по вкусу.

Приятного аппетита!