Добавил(а) Оля
10.10.18 12:52 -

Болгарский Перец с чесночными пончиками

Продукты для рецепта

- 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

Добавляем томатную пасту, хорошо перемешиваем.

Тушим ещё 5 мин. Снимаем с огня.

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

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

Приятного аппетита!