



Состав:

6 болгарских перцев

2 средних помидора

1 средняя луковица лука репчатого

1-2 ст.л. кедровых орехов

1/2 ст.л. бальзамического уксуса

1/2 ч.л. коричневого сахара

3 веточки базилика

1 веточка мяты

соль

перец черный молотый

Рецепт приготовления пеперонаты по-сицилийски

Помидоры промыть, сделать на них крестообразные надрезы, обдать кипятком и снять кожицу. Порезать небольшими дольками и потушить на медленном огне до образования однородной массы.

Лук очистить, мелко порубить и обжарить в небольшом количестве растительного масла (предпочтительно в оливковом масле) в течение 5 минут на небольшом огне.

Перец промыть, извлечь сердцевину с семенами и порезать небольшими кусочками (примерно 1-2 см). Перец и тушеные помидоры добавить к приготовленному луку. Влить бальзамический уксус и добавить коричневый сахар. Готовить на малом огне в течение 10-15 мин.

Добавить кедровые орешки, посолить, поперчить.

Добавить мелко порубленные базилик и мяту, и сразу снять с огня.

Подавать можно как в горячем, так и в холодном виде.

Приятного аппетита!

