



Italialainen paprikapata

Aineet: 1 kg paprikoita
1/2 kg tomaatteja
2-4 valkosipulinkynttä
1/2 kg sipuleita
1 kesäkurpitsa
2-3 rkl oliiviöljyä
1 laakerinlehti
10 mustapippuria tai 1/2 tl mustapippurirouhetta
pala maustepaprikaa tai ripaus chiliä
1/2 dl viinietikkaa
(1 tl sokeria)
8-10 grillimakkaraa tai nakkia

Valmistus: Valitse erivärisiä paprikoita. Poista kannat ja siemenet ja viipaloi malto. Lohko tomaatit sellaisinaan tai kasteltuina ensin kiehuvaan veteen ja sitten kuorittuina. Voit korvata tuoreet tomaatit myös tomaatti murskeella (400 g). Kuori ja lohko sipulit ja valkosipulinkyntset. Paloittele kesäkurpitsa. Ruskista paprikat ja sipulit kevyesti padassa kuumassa öljyssä käännellen. Lisää kesäkurpitsa ja tomaatit, sekoittele. Mausta hyvin ja hauduta kypsäksi. Hautumisaika saa olla 1-1 1/2 tuntia. Lisää lopussa viinietikka ja pistellyt tai paloittelut makkarat sekä hiukan sokeria, jos ruoka on mielestäsi hapanta. Lisänä hyvää vaaleaa sekaleipää ja juustoa.

www.superkokki.com