Papriková pasta s chilli

1 kg očištěných (červených) kapií/paprik
asi 250 g cibule
100 g očištěných (blanek a semínek zbavených) chilli papriček
50 ml oleje
100 ml nálevu na zeleninu
2 lžičky soli

Cibuli nakrájíme na kostičky a zesklovatíme na oleji, papriky nakrájíme na kousky a přidáme k cibuli. Za stálého míchání začneme dusit. Po chvíli přilejeme nálev a přidáme sůl. Dusíme za občasného míchání do zrudukujeme tekutiny. Pak směs rozmixujeme na jemnou pastu nebo necháme s kousky. Pastu rozdělíme do menších skleniček, zavíčkujeme a sterilujeme asi 25 minut.