

## Peperonata

---

asi 4 litrová nádoba kozích nebo beraních rohů či bílých paprik  
6 středně velkých cibulí  
olivový olej  
větší snítka čerstvého oregana nebo 2 polévková lžíce sušeného  
snítka čerstvého tymiánu nebo 1 polévková lžíce sušeného  
2 polévkové lžíce sušené bazalky  
1 - 2 lžičky soli  
1 polévková lžíce octa balsamico nebo vinného octa  
1 polévková lžíce cukru  
2 plechovky drcených rajčat  
1 krabíčka (cca 500 g) pasírovaných rajčat

Cibuli očistíme, nakrájíme na kostičky a dáme restovat na oleji do vhodné velké nádoby. Cibuli lehce osolíme a necháme zesklivatět. Mezitím papriky zbavíme stopek, semínek, opláchneme a nakrájíme na asi centimetrové proužky. Přidáme je k cibuli a za stálého míchání necháme pustit šťávu. Pokud máme čerstvé bylinky, přidáme je k paprikám. Za občasného míchání dusíme na mírném plameni pod pokličkou asi půl hodiny. Přidáme rajčata, ocet, cukr a sušené koření a společně už bez pokličky a za častého míchání společně vaříme a redukujeme. Ochutnáme, dochutíme. Naplníme do sklenic a sterilujeme 20 minut.

---

--- recepty od efči --- <http://www.hubatici.cz> ---