

# Saldžiųjų paprikų ir bazilikų padažas picai

Pagardinkite savo picas gurmanišku padažu!

1 - 2 litrai (l)



Vidutinio sudėtingumo

iki 60 Min.



## Sudėtis:

### Reikės:

- 1,5 vienetų raudonų saldžiųjų paprikų (nuplautų)
- 2 - 3 v.š. aliejaus (kepti)
- 1 - 2 vnt. svogūnų (nulupty)
- 4 vienetų česnako skiltelių (nulupty)
- 150 - 180 ml daržovių sultinio
- 1 žiupsnelis druskos
- 1 - 2 a.š. rudojo cukraus
- 1 vnt. aitriosios paprikos
- 1 saujelės bazilikų lapelių
- 1 - 2 v.š. alyvuogių aliejaus

### Tnka picoms:

- Ristorante Speciale
- Ristorante Prosciutto
- Ristorante Mozzarella
- Ristorante Pollo

## 1 Paruošimas:

Paprikas sudėkite ant kepimo skardos ir pašaukite į 200 °C orkaitę. Kepkite maždaug 30-40 min., kol ims skrusti odelė. Tada ištraukite iš orkaitės ir palikite atvėsti. Atvėsintų paprikų odeles bei sėklas iš vidaus pašalinkite, minkštimą pasmulkinkite.

2 Keptuvėje įkaitinkite aliejų ir jame ant vidutinės kaitros pamaišydami kepkite susmulkintą svogūną. Kai šis ims rusvėti, sudėkite smulkiai sukapotą česnaką ir dar apie minutę kepkite.

3 Tada į keptuvę sudėkite paprikų minkštimą. Po kelių minučių supilkite sultinį ir ant nesmarkios kaitros troškinkite 5-8 min.

4 Po to į šią masę įberkite druską, cukrų, susmulkintą ir be sėklų aitriąją paprikėlę, baziliko lapelius, įpilkite alyvuogių aliejų ir viską sutrinkite iki padažo konsistencijos. Ragaukite su mėgstama pica.



Patarimai ir gudrybės

- Padažo iškart ruoškite dviem, trims kartams. Paruoštą supilkite į stiklainį ir uždarytą laikykite šaldytuve.
- Padažui ruošti naudokite tiek sultingas apvalias saldžiasias paprikas, tiek itin malonaus skonio pailgas.
- Iš raudonų paprikų paruošite raudoną padažą, iš geltonų - geltoną padažą, iš žalių – žalią, o iš oranžinių – oranžinį.

