

Charmila

Les ingrédients pour 1 bol.

- 500g de pâte de tomate
- 1 oignon
- 1 grande poivron
- 2 cuillère à soupe de l'huile
- Poivre
- Sel
- Persil
- poudre de paprika
- poudre d'ail

préparation :

1. laver les poivrons.
2. éplucher l'oignon.
3. couper les légumes en petits cubes.
4. faire revenir les oignons et les poivrons dans une marmite.
5. ajouter la sauce tomate et les épices ici.
6. remuer fréquemment pour que la sauce ne brûle pas.
7. ajouter des épices supplémentaires si désiré.
8. dès que le poivron est al dente, éteignez le feu et la sauce est prête.

