

pimientos de padron

4 port.

Ingredienser:

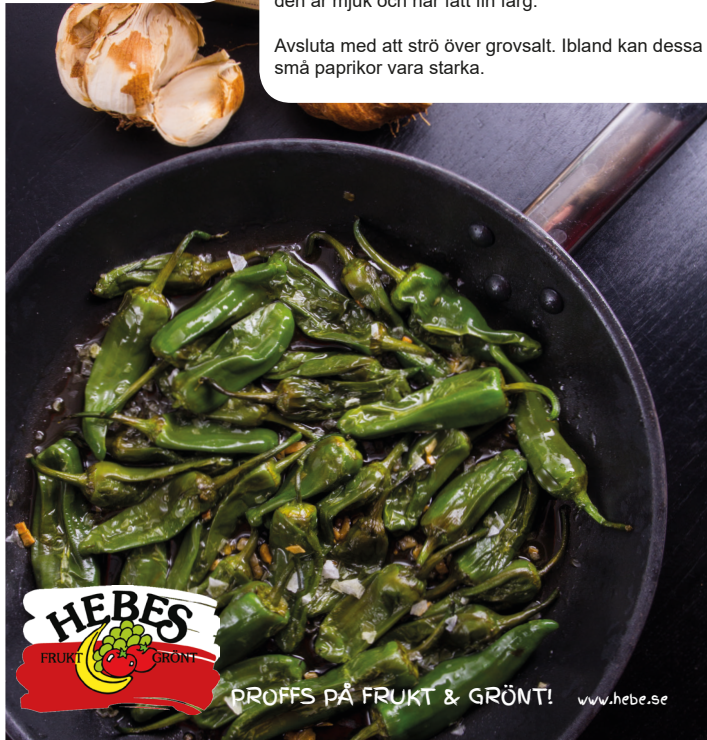
350 g chilifrukt Pimientos padrone
2 st vitlöksklyfta
Olivolja
grovsalt

Gör så här:

Värm stekpannan och tillätt olivoljan. Skiva eller hacka vitlöken. Lägg den i oljan och låt fräsa lite.

Skölj och torka av paprikorna. Stek dem med oljan och vitlök på medelhög värme. Paprikan är klar när den är mjuk och har fått fin färg.

Avsluta med att strö över grovsalt. Ibland kan dessa små paprikor vara starka.



pimientos de padron

4 port.

Ingredienser:

350 g chilifrukt Pimientos padrone
2 st vitlöksklyfta
Olivolja
grovsalt

Gör så här:

Värm stekpannan och tillätt olivoljan. Skiva eller hacka vitlöken. Lägg den i oljan och låt fräsa lite.

Skölj och torka av paprikorna. Stek dem med oljan och vitlök på medelhög värme. Paprikan är klar när den är mjuk och har fått fin färg.

Avsluta med att strö över grovsalt. Ibland kan dessa små paprikor vara starka.



pimientos de padron

4 port.

Ingredienser:

350 g chilifrukt Pimientos padrone
2 st vitlöksklyfta
Olivolja
grovsalt

Gör så här:

Värm stekpannan och tillätt olivoljan. Skiva eller hacka vitlöken. Lägg den i oljan och låt fräsa lite.

Skölj och torka av paprikorna. Stek dem med oljan och vitlök på medelhög värme. Paprikan är klar när den är mjuk och har fått fin färg.

Avsluta med att strö över grovsalt. Ibland kan dessa små paprikor vara starka.



pimientos de padron

4 port.

Ingredienser:

350 g chilifrukt Pimientos padrone
2 st vitlöksklyfta
Olivolja
grovsalt

Gör så här:

Värm stekpannan och tillätt olivoljan. Skiva eller hacka vitlöken. Lägg den i oljan och låt fräsa lite.

Skölj och torka av paprikorna. Stek dem med oljan och vitlök på medelhög värme. Paprikan är klar när den är mjuk och har fått fin färg.

Avsluta med att strö över grovsalt. Ibland kan dessa små paprikor vara starka.

