

14 Αυγούστου 2023

Πιπερονάτα

[Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός / Γαστρονομία](#)



Υλικά:

- 3 μέτρια κρεμμύδια φιλοκομμένα
- 1 κιλό πράσινες και κόκκινες πιπεριές
- 500 γρ. ώριμες ντομάτες
- 5 κουταλιές της σούπας λάδι
- Αλάτι, πιπέρι
- ¼ του λίτρου νερό
- 1 κουταλιά της σούπας ξύδι
- 2 σκελίδες σκόρδο λιωμένες

Εκτέλεση:

Σοτάρουμε στο λάδι τα κρεμμύδια για 5 λεπτά. Έπειτα προσθέτουμε τις πιπεριές κομμένες σε λουρίδες και τις σοτάρουμε. Στη συνέχεια ρίχνουμε τις ξεφλουδισμένες και ψιλοκομμένες ντομάτες, το αλάτι, το νερό, το ξύδι, το πιπέρι και το σκόρδο. Αφήνουμε το φαγητό να βράσει για 20 λεπτά.

Πηγή: monastiriaka.gr