Kolmen paprikan relissi

Tarjoa pirteää paprika-sipulichutneyta grilli- ja jauheliharuokien kanssa.

|  |
| --- |
| VALMISTELUT: 15 minuuttia+ 30 minuuttia maustumiseenKYPSYMINEN: 5 minuuttiaReilusti 9 dl relissiä |
| 3 isoa  | Paprikaa (vihreä, punainen ja keltainen) isoiksi paloiksi leikattuina ilman siemeniä ja maltoa |
| 1 pieni  | Sipuli paloiteltuna  |
| ½ dl  | Valkoviinietikkaa |
| 2 rkl  | Sokeria  |
| ½ tl  | Sellerinsiemeniä |
| 2 hyppysellistä  | cayennenpippuria |
| 1. Pane kaikki ainekset teräskattilaan. Kuumenna kohtalaisella tulella, kunnes etikka alkaa kiehua. Sekoita hyvin, vähennä lämpöä, laita kansi päälle ja anna kypsyä, kunnes vihannekset ovat pehmenneet (2-3 minuuttia).
2. Nosta kattila tulelta ja anna relissin maustua huoneenlämmössä kannen alla ainakin ½ tuntia ennen tarjoamista. Voit myös laitaa relissin yöksi jääkaappiin. Säilyy tiiviissä astiassa viikon jääkaapissa. Sopii erittäin hyvin tarjottavaksi liharuokien kanssa.
 |

|  |
| --- |
| Ruokalusikallisessa :  |
| Kaloreita  | 4 |
| Rasvaa yhteensä | 0 g |
| Tyydyttyneitä rasvahappoja | 0 g  |
| Kolesterolia | 0 g  |
| Proteiineja |  0 g  |
| Hiilihydraatteja | 1 g |
| Natriumia | 0.5 mg  |
| Kuituja | 0 g |
| Sokeria lisätty |  2 kcal  |