***Zdobywca Lauru w konkursie Na najlepszą potrawę lokalną przygotowaną z papryką***

***za Granity paprykowo-ziemniaczane***

***autorstwa Elżbiety Bień z Camelot-Catering.***

**SKŁADNIKI POTRAWY:**

* ***Papryka czerwona***
* ***Ziemniaki gotowane w mundurkach***
* ***Cebula***
* ***Czosnek***
* ***Sól***
* ***Pieprz***
* **Natka pietruszki**

**SPOSÓB PRZYGOTOWANIA POTRAWY:**

**1.Ugotowane w mundurkach ziemniaki kroimy w kostkę.2.Paprykę kroimy w kostkę i dusimy z cebulą również pokrojoną w kostkę.3. Dodajemy czosnek, sól, pieprz oraz natkę pietruszki.4. Wszystko łączymy z ziemniakami.5. Następnie dłońmi formujemy granity i zapiekamy 45 minut w gorącym piekarniku..**