



Slowakije

Dusená paprika s rajčiakmi a jablkami

Gestoofde paprika's met tomaten en appels

200 gr. groene paprika's
200 gr. vleestomaten
200 gr. appels
1 - 2 el. citroensap
zout en peper
olie

Maak de paprika's schoon en snij ze in reepjes. Snij de appels in schijfjes. Zet ze in een pan met wat olie en besprenkel ze met een beetje citroensap. Kruid het met zout en peper, giet er twee eetlepels water bij en laat ze met het deksel op de pan gaar stoven.

Haal ondertussen de velletjes van de tomaten (inkruisen en onderdompelen in kokend water) en snij ze in stukken. Die gaan op het laatst bij de appels en paprika's. Even goed doorwarmen, afproeven op zout, peper en evt. nog wat citroensap. Klaar.