



### Sos z pieczonej papryki z serem feta i czosnkiem

Niedawno na blogu częstowałam pysznymi, pieczonymi roladkami schabowymi z papryką, fetą i suszonymi pomidorami (przepis [TU](#)). Właśnie te roladki podałam, m.in. z sosem z pieczonej papryki i dziś właśnie o nim wpis. Ponieważ w daniu głównym była papryka i feta to i sos postanowiłam przyrządzić z ich udziałem.

Taki sos z pieczonej papryki jest doskonały do mięs pieczonych, smażonych, a nawet do kiełbaski na gorąco czy parówek – my wypróbowaliśmy i takie wersje, aby nic nie zostało, bo jest taki pyszny :).

Polecam też do dań z grilla – podczas biesiadowania na świeżym powietrzu bardzo sprawdzają się zestawy sosów/dipów do świeżo podanych dań. Przygotuj sos z pieczonej papryki z serem feta i czosnkiem, bo pasuje nawet do grillowanej kromki chleba – lub do posmarowania tortilli – możliwości jest naprawdę całe mnóstwo.

---

## PRZEPIS NA SOS Z PIECZONEJ PAPRYKI Z SEREM FETA I CZOSNKIEM

### Składniki:

2 papryki czerwone  
1 cebula  
2 ząbki czosnku  
5 łyżek pomidorów krojonych z puszk  
3 paseczki 1x1cm sera feta  
1 łyżka słodkiej papryki  
szczypta ostrej papryki  
1 łyżeczka bazylii  
sól i pieprz do smaku

### Sposób przygotowania:

Paprykę myjemy, pozbawiamy gniazd nasiennych, tniemy na dość grube paski i układamy w naczyniu żaroodpornym skórką do góry. Zapiekamy około pół godziny w 160 stopniach. Upieczoną obieramy ze skórki – ona wtedy bardzo łatwo odchodzi. Cebulę siekamy i podsmażamy na niewielkiej ilości tłuszczu. Gdy się zeszkli dodajemy posiekany czosnek i jeszcze chwilę smażymy. Dodajemy pokrojoną paprykę i pomidory z puszk, razem dusimy około 5 minut. Następnie dodajemy ser feta i przyprawiamy do smaku (feta jest słona, więc o

potrzebie dodania soli decydujemy na końcu, raczej już potrzeby nie będzie, choć to też zależy od upodobań smakowych). Całość chwilę podgrzewamy i miksujemy na sos. Można też zostawić w takiej formie, sos nie musi być gładki – co kto lubi :).



Zajrzyj też po przepis na:  
Sos czosnkowy z koperkiem (ostry)