



Ingredienser

400 g røde peberfrugter
2 fed hvidløg
2 spsk. olie
1 spsk. vineddike
Salt og peber

Beskrivelse

Peberfrugterne skæres i strimler eller ringe. Skær hvidløgsfeddene i skiver.

Varm olien op på en stor stegepande og steg peberfrugtstrimlerne under konstant omrøring. Der skal være god varme på panden. Strimlerne skal blive bløde og skindet lidt svedent i kanterne.

Tilsæt hvidløg og steg videre 1 minut. Tilsæt vineddike, salt og peber. Rør godt rundt og lad eddiken fordampe 1 minut.

Spises varm eller kold, men bliver bedre af at stå og smager rigtig godt næste dag.

Stegte peberfrugter er meget lækre til tapas.