

Domowy sos słodko-kwaśny - do potraw azjatyckich, makaronu, ryżu, mięsa



Autor: **Kate85**
Przepisów: **173** Ocena: **4736**



5-6 os. > 60 min średnie przystępne



Składniki:

- 3kg cukini
- 1 kg cebuli
- 1 kg czerwonej papryki
- około 800g koncentratu pomidorowego
- 1 opakowanie (30g) PEKTYNY do dżemów i galaretek (u mnie cytrusowo-jabłkowa)
- 1 kg cukru
- 1 i 1/2 szklanki octu 10%
- 2 łyżki przyprawy do spaghetti
- 1 łyżeczka mielonej ostrej papryki
- 1 łyżeczka suszonych ziół prowansalskich
- 1 łyżeczka curry
- 2 ząbki czosnku (starte na tarczce)
- 7 goździków utłuczonych w moździerzu
- sól i pieprz do smaku

Sposób przygotowania:

- 1 Cukinię myjemy, kroimy wraz ze skórą w dużą kostkę, zasypujemy solą niejodowaną (1-2 łyżki) i odstawiamy, najlepiej na noc, aby puściła sok.
- 2 Paprykę myjemy, usuwamy gniazda nasienne - kroimy w kostkę.
- 3 Cebulę obieramy - siekamy (niezbyt drobno).
- 4 Wszystkie przygotowane warzywa, wraz z osączoną cukinią, wkładamy do dużego garnka.
- 5 Zagotowujemy ocet z cukrem - gorącym roztworem zalewamy warzywa, całość gotujemy przez 20 minut.
- 6 Następnie dodajemy koncentrat pomidorowy oraz pozostałe składniki i przyprawy, mieszamy i

gotujemy przez kolejne 10 minut na niewielkim ogniu, ewentualnie doprawiamy do smaku.

Gorący sos nakładamy do czystych i wyparzonych słoików, mocno zakręcamy, odstawiamy do góry dnem, przykrywamy czystą ściereczką. Po ostudzeniu słoiki z sosem przenosimy w chłodne i ciemne miejsce na przechowanie.

Smacznego :)



Twoje notatki do przepisu: