

Ostry sos z cukinii i pomidorów (do słoików)



Autor: **BEATA1978**
Przepisów: **799** Ocena: **49720**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- cukinia 1.3 kg (po obraniu)
- pomidory malinowe 3 sztuki (duże)
- cebula czerwona 1 sztuka
- cebula biała 2 sztuki
- czosnek 3 ząbki
- sól 1 łyżka
- woda 100 ml
- suszone ziarna papryczki chili 1 łyżeczka (płaska)
- papryka czerwona słodka (w proszku) 1 łyżka
- ocet 10% 3 łyżki
- cukier 5 łyżek
- koncentrat pomidorowy 1 łyżka

Sposób przygotowania:

- 1 Cukinię kroimy w kostkę, cebulę obieramy i kroimy w piórka. Pomidory sparzamy wrzątkiem i obieramy ze skórki, następnie kroimy na kawałki. Przygotowane warzywa wrzucamy do garnka, dodajemy sól, wlewamy wodę. Całość gotujemy na wolnym ogniu. Po 40 minutach dodajemy obrane ząbki czosnku (w całości) oraz pozostałe składniki przewidziane w recepturze. Sos gotujemy jeszcze 30 minut, następnie blendujemy na gładką masę. Zblendowany sos podgrzewamy na małym ogniu. Przed włożeniem go do słoiczków musimy mieć pewność, że jest bardzo gorący.



- 2 Wyparzone słoiczki napełniamy przygotowanym sosem, mocno zakręcamy i odwracamy do góry dnem, pozostawiając do ostygnięcia.

Smacznego.



Twoje notatki do przepisu: