

Sos meksykański



Autor: **babciaaneczka**
Przepisów: 6 Ocena: 26



> 6 os. > 60 min średnie przystępne



Składniki:

- Papryka czerwona, 3 kg
- papryka chili, 10 dag /3 szt./
- czosnek, 1 główka
- cebula, 2 szt. duże
- olej, 1/2 szkl.
- ocet 10 %, 1 szkl.
- cukier, 2 szkl.
- sól, 2 łyżki
- koncentrat pomidorowy Łowicz 30%, 3 słoiki po 190 g
- liście laurowe /po ugotowaniu wyjąć/, 3 szt.

Sposób przygotowania:

- 1 Oczyszczone i pokrojone warzywa przekręcić przez maszynkę z drobnym sitkiem, przełożyć do garnka teflonowego. Dodać resztę składników, dokładnie wymieszać. Gotować ok. 30 minut. Złożyć do słoików, pasteryzować 15 minut.
- 2 Oczyszczone i pokrojone warzywa przekręcić przez maszynkę z drobnym sitkiem, przełożyć do garnka teflonowego. Dodać resztę składników, dokładnie wymieszać. Gotować ok. 30 minut. Złożyć do słoików, pasteryzować 15 minut.

Twoje notatki do przepisu: