

Sos pomidorowo-paprykowy - do pizzy, marynat, przystawek



Autor: **Kate85**

Przepisów: **135** Ocena: **4084**



5-6 os.



> 60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- 1,5 kg czerwonych pomidorów
- 1,5 kg czerwonej papryki
- 1 główka czosnku
- 3/4 szklanki oleju
- 3 duże winne jabłka
- 1/3 do 1/2 szklanki octu winnego
- 1 łyżka soli
- 5 łyżek cukru
- 1 łyżeczka ostrej papryki
- 1 łyżeczka chilli
- 1 łyżeczka nasion kminku
- 1 łyżeczka kminu rzymskiego mielonego
- 1 łyżeczka mielonego imbiru
- 2 łyżki przyprawy do spaghetti
- 2 łyżki ziół prowansalskich
- 1 opakowanie naturalnej pektyny ok. 20g (ewentualnie)

Sposób przygotowania:

- 1 Pomidory kroję na kawałki, wrzucam do większego garnka, oprószam 1 łyżką cukru - odparowuję nadmiar płynu.
- 2 Kiedy masa pomidorowa zacznie lekko gęstnieć, dodaję do niej pokrojoną na kawałki czerwoną paprykę, olej, posiekany czosnek, obrane i pokrojone jabłka oraz pozostałe przyprawy (za wyjątkiem octu i pektyny) - gotuję na niewielkim ogniu przez około 20 - 30 minut.
- 3 Następnie do garnka wlewam ocet, wszystko dokładnie blenduję i dodaję pektyny - gotuję jeszcze kilka minut.

Gorący sos wlewam do czystych i wyparzonych słoiczków, szczelnie zakręcam i odstawiam do wystudzenia.

Następnie można zapasteryzować:

- w garnku z wodą - dno garnka wykładamy czystą ściereczką, wkładamy słoiki, podgrzewamy. Kiedy woda zacznie wrzeć, pasteryzujemy słoiki przez 15-25 minut (w zależności od wielkości

słoików) wyjmujemy i odstawiamy do góry dnem do ostygnięcia;
- w piekarniku - wkładamy słoiki do zimnego piekarnika, ustawiamy temperaturę na 100- 120 stopni (w zależności od wielkości słoików) i pasteryzujemy przez 30 minut (licząc od czasu uzyskania pożądanej temperatury). Gorące słoiki wyjmujemy z piekarnika i odstawiamy do góry dnem do ostygnięcia.



4 Smacznego :)



Twoje notatki do przepisu: