

Sos z ostrych papryczek na zimę.



Autor: **kuchmariola63**
Przepisów: **1847** Ocena: **29893**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- papryczki Red Cayenne, Yellow Cayenne 1 kg
- papryka habanero 80 dag
- oliwa z oliwek 50 ml
- cebula 10 dag
- czosnek 50 g
- woda 250 ml
- miód 250 ml
- skórka z 1 cytryny
- sok z 1 cytryny
- ocet jabłkowy 50 ml
- sól do smaku
- pieprz do smaku

Sposób przygotowania:

- 1 Prace przy papryczkach ostrych wykonujemy w rękawiczkach silikonowych lub gumowych. Musimy również mieć dobrą wentylację w kuchni podczas gotowania sosu. Papryczki myjemy, mielimy razem z cebulą i czosnkiem. Zmielone wkładamy do garnka emaliowego, dodajemy miód, ocet, startą skórkę z cytryny, sok z 1 cytryny, oliwę, wodę i dusimy około godziny w temperaturze 90 stopni Celsjusza. Rozdrabniamy blenderem i przecieramy przez gęste sito. Przetarty mus doprawiamy solą i pieprzem do smaku. Gotujemy żeby zredukować wodę o 1/3 początkowej zawartości która była w garnku. Sos musi być gęsty. W międzyczasie wyparzamy w gorącej wodzie słoiczki, wycieramy i gorącym sosem napełniamy je. Zakręcamy i pasteryzujemy 15 minut od momentu wrzenia wody. Za pasteryzowany sos wynosimy do piwnicy.

Smacznego!!!



Twoje notatki do przepisu:

