

DOMOWY SOS POMIDOROWY SŁODKO-OSTRY



MARTINEZEK



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

pomidory	3 kg
cebula	4 szt
papryka czerwona	1 duża szt
papryczka chilli	1 sztuka
cukier	do smaku
sól	5 łyżeczek
jabłko kwaśne	antonówka 0,5 kg kilka szt.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pomidory sparzyć gorącą wodą i obrać ze skóry. Pokroić na ósemki i odciąć twardsze części. Włożyć wszystko do dużego garnka i zacząć gotować. Posolić . W tym czasie pokroić cebulę i paprykę w kostkę. Dodać do pomidorów. Gotować aż masa będzie miękka. W tym czasie obrać jabłka , wydrążyć środki i pokroić na ósemki lub mniejsze. Ostrą papryczkę przeciąć na pół, pozbyć się ostrych pestek, pokroić na małe kawałeczki. Dodać do masy wraz z jabłkami. Gotować 15 min . Całość popieprzyć , dodać oregano i cukier wg uznania u mnie około 5 łyżek. Zdjąć z ognia , zmiksować tak aby wszystkie większe kawałki nie były wyczuwalne, wg preferencji , u mnie sos nie jest super gładki , ale nie ma w nim wielkich kawałków. Na malutkim ogniu ponownie podgrzać (uwaga może bulbolić).

Gorący sos przelać do wyparzonych słoiczków i zakręcić . Pasteryzować 10 min od zagotowania.

Sos polecam do wszystkiego- świetny z makaronem , jako dip do przekąsek na zimno, jako keczup na kanapki , ale również do pizzy i zapiekanek .