

## Leczo do słoików



### SKOTKA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

|                              |                   |
|------------------------------|-------------------|
| <b>papryka</b>               | 2 kg              |
| <b>papryka ostra</b>         | 1 sztuka          |
| <b>cukinia</b>               | 2 kg              |
| <b>cebula</b>                | 1 kg              |
| <b>koncentrat pomidorowy</b> | 600 gram          |
| <b>sól</b>                   | 3.5 łyżki         |
| <b>ziele angielskie całe</b> | 1 łyżeczka        |
| <b>pieprz</b>                | 1 łyżeczka ziaren |
| <b>liście laurowe</b>        | 3 sztuki          |
| <b>ocet 10 %</b>             | 1/4 szklanki      |
| <b>cukier</b>                | 1.5 szklanki      |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Paprykę oczyścić z nasion i pokroić w grubą kostkę. Paprykę ostrą pokroić drobno. Cukinię pokroić w ćwierć plasterki, posypać dwoma łyżkami soli i odstawić na dwie godziny. Cebule pokroić w półplasterki, posolić resztą soli i odstawić na dwie godziny. Po dwóch godzinach paprykę, cebulę i cukinię razem z powstałym płynem włożyć do większego garnka. Dodać przyprawy, cukier i ocet. Gotować 10 - 15 minut. Dodać koncentrat pomidorowy, dobrze wymieszać i zagotować. Przełożyć do słoików i pasteryzować 15 minut.