

Parykowy sos



JUSTYNA37



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

papryka czerwona	3 kg
czosnek	2
ocet	1 szklanka
cukier	1/2 kg
przecier pomidorowy	5 słoiczków
ziele angielskie	8
Liść laurowy suszony Prymat	5
sól	
Papryka ostra mielona Prymat	35 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ząbki czosnku obieramy i mielimy. Wszystkie papryki czerwona oraz ostrą papryczkę musimy bardzo dokładnie oczyścić. Pokrojone papryki kroimy na mniejsze kawałki. Obrane papryki dokładnie mielimy. Do mielonych składników dodajemy ocet, przecier pomidorowy oraz cukier. Wszystkie te składniki mieszamy razem i gotujemy całość. Po chwili doprawiamy liśćmi laurowymi oraz ziarenkami ziela angielskiego. Do gotujących składników dodajemy również około dwóch-trzech łyżeczek soli. Ugotowany sos z czerwonej papryki nakładamy do słoików, a później jeszcze pasteryzujemy przez 15 minut.