

Przecier z żółtych warzyw - do słoików



HABIBI



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

pomidory	3 kg żółte
żółta papryka	2 kg
marchew	1 kg
Sól czosnkowa jodowana Prymat	do smaku
Pieprz biały mielony Prymat	mielony
czosnek	duża główka
cukier	
ocet jabłkowy	
Sól morską jodowaną drobnoziarnista Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pomidory pokroić w cząstki, wrzucić do dużego szerokiego garnka, posolić solą morską, postawić na średnim ogniu i nakryć - dusić 20-30 minut, aż pomidory puszczą sok. Paprykę umyć, pokroić na średnie kostki i wrzucić do pomidorów. Marchewkę obrać, grubo utrzeć lub pokroić w plasterki - dodać do warzyw. Dusić, aż wszystkie warzywa zmiękną - zmiksować bardzo dokładnie. Przetrzeć przez bardzo gęste żyłkowe sitko, przelać do czystego garnka, ponownie ustawić na średnim płomieniu - kiedy całość zawrze, doprawić do smaku solą czosnkową, białym pieprzem, świeżo wyciśniętym czosnkiem oraz cukrem. Ogrzewać 20-30 minut, często mieszając, aż część płynu odparuje. Jeśli przecier jest mdły, lekko zakwasić odrobiną octu jabłkowego i ponownie zagotować. Przecierem napełnić średnie słoiki (300-600ml) i zapasteryzować przez 20-30 minut, dwukrotnie, z odstępem 24 godzin.

* Przecier może być bazą sosu do pizzy, zapiekanek, spaghetti albo zup - świetnie sprawdzi się rozcieńczony dobrym esencjonalnym rosołem (z dodatkiem grzanek, ryżu czy makaronu) lub jako dopełnienie klasycznej kartoflanki.

