

Słodko- kwaśny sos z pomidorów



SMACZNEGOTOWANIE



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

| | |
|--------------------------------------|------------|
| pomidor | 3 kg |
| cebula | 1 kg |
| papryka czerwona | 2 szt. |
| ananas w puszcze | 1 puszka |
| cukier | 3 szkl. |
| czosnek ząbki | 6 |
| Musztarda delikatesowa Prymat | 2 łyżki |
| ocet | 1/2 szkl. |
| Papryka ostra mielona Prymat | 1 łyżeczka |
| Papryka słodka mielona Prymat | 3 łyżki |
| curry | 1 łyżka |
| Pieprz czarny mielony Prymat | 1 łyżeczka |
| sól | 2 łyżki |
| mąka ziemniaczana | 2 łyżki |

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pomidory obieramy ze skóry i kroimy w małą kostkę. Dodajemy pokrojoną w kostkę cebule i gotujemy ok. 30 minut na małym ogniu. Dodajemy sól i gotujemy jeszcze ok. 30 minut.

Ananasy i paprykę kroimy w kostkę . Razem z syropem z ananasów (zostawiamy jedynie 1/2 szklanki , będzie potrzebny później) dodajemy do pomidorów i nadal gotujemy.

Po 30 minutach dodajemy resztę składników i nadal gotujemy .

Na sam koniec dodajemy mąkę ziemniaczana rozmieszana w syropie z ananasów.
Gotujemy jeszcze 5 minut. Wlewamy do słoików . Pasteryzujemy ok. 15-20 minut.

SMACZNEGO !!!

