

Sos pomidorowy



GOOFY9



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

pomidory	3 kg
papryka czerwona	2 sztuki
cebula	3 sztuki
cukier	1 szklanka
ocet	1/3 szklanka
sól	1 łyżka
olej	1/3 szklanka
Papryka ostra mielona Prymat	2 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pomidory sparzamy, usuwamy skórkę i gotujemy około 30 minut. Cebulę oraz paprykę kroimy w kostkę i podduszamy na oleju. Pomidory łączymy z cebulą i papryką, dodajemy przyprawy, ocet, cukier - całość mieszamy, zagotowujemy. Sos miksujemy lub przecieramy przez sito. Gorący sos przekładamy do wyparzonych słoików. Pasteryzujemy 10 minut.