

Sos z cukinii i papryki na zimę



JAGÓDKA17



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Składniki:

cukinia	2.5 kilograma
papryka czerwona	1.5 kilograma
cebula	0.5 kilograma
czosnek	1 sztuka
papryczka chilli	2 sztuki
koncentrat pomidorowy	500 gramów
cukier	230 gramów
ocet	150 mililitrów
olej	125 mililitrów
Liść laurowy suszony Prymat	3 sztuki
ziele angielskie	6 sztuk
Zioła prowansalskie suszone Prymat	2 łyżki
Papryka słodka mielona Prymat	1 łyżka
sól	1 łyżka
Pieprz czarny mielony Prymat	5 szczypt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cukinię dokładnie myjemy i odcinamy końcówki. Jeśli cukinia jest młoda (a taka polecam) to nie ma konieczności obierania jej ze skórki oraz usuwania gniazd nasiennych. Ścieramy na tarce o grubych oczkach. Paprykę myjemy i usuwamy gniazda nasienne. Cebulę oraz czosnek obieramy. Paprykę, cebulę, czosnek oraz papryczkę chili wraz z nasionami mielimy w maszynce do mięsa. Cukinię przekładamy do dużego garnka, dodajemy zmielone warzywa, cukier, ocet, koncentrat i wszystkie przyprawy. Doprowadzamy do wrzenia, zmniejszamy ogień i gotujemy przez 30 minut od czasu do czasu mieszając. Gotowy sos przekładamy do umytych i wyparzonych słoików. Mocno zakręcamy i pasteryzujemy przez 10 minut w piekarniku w temperaturze 180°C.