

Słodko - kwaśny sos cukiniowy



MMICHALOWA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

cukinia	3 kg
ocet 10 %	1,5 szklanki
cukier	1 kg
koncentrat pomidorowy	4 słoiczki
Przyprawa do dań z makaronu i kuchni włoskiej Prymat	2 łyżki
Papryka słodka mielona Prymat	1 łyżka
curry	1 łyżka
sól	do smaku
pieprz	do smaku
Bazylia suszona Prymat	1 łyżka
cebula	1 kg
Papryka ostra mielona Prymat	1 łyżka
papryka czerwona	1 kg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

warzywa myjemy. Usuwamy z papryki gniazda nasienne. Cebule obieramy. Warzywa kroimy w kostkę i posypujemy 1,5 łyżki soli. Odstawiamy na noc. Następnego dnia odcedzamy. Warzywa przekładamy do garnka. Gotujemy zalewę z cukru i octu. Dodajemy do warzyw i razem gotujemy ok. 20 minut. Dodajemy przyprawy i koncentrat. Mieszaninę nadal gotujemy ok. 10 minut na małym ogniu mieszając. Gorący jeszcze sos nakładamy do słoiczków, zakręcamy i ustawiamy dnem do góry. Nie pasteryzujemy.