

sos paprykowy do słoików



KATE131



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

papryka czerwona	3 kg
chili	300 g
czosnek	2 główki
cukier	0,5 kg
olej	0,5 litra
ocet	0,5 szkl
ziele angielskie	10 szt
Liść laurowy suszony Prymat	5 szt
sól	do smaku
przecier pomidorowy	3 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

paprykę i chilli razem zmilić(po owszyszczeniu z nasion).dodać cukier, olej i ocet.gotować 20 minut.następnie dodać pozostałe składniki i gotować jeszcze 15 minut.gorący sos wkładać do słoików.nie pasteryzować.