

Sos słodko- kwaśny (omacka)



SLONECZKO1



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

pomidory	1,5 kg
cebula	1/2 kg
Papryka ostra mielona Prymat	3 łyżeczki
sól	2 łyżeczki
ziele angielskie	20 ziaren
Pieprz czarny ziarnisty Prymat	2 łyżeczki
Liść laurowy suszony Prymat	4 sztuki
cukier	1 szklanka
ocet 10 %	3/4 szklanki
Gorczyca biała cała Prymat	do smaku
jabłko kwaśne	8 kilka szt.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pomidory pokroić, odparować w sokowniku i przetrzeć przez sito. Jabłka i cebulę drobno zmielić. Pomidory, zmielone jabłka i cebulę przesmażyć z dodatkiem wszystkich przypraw. Gorące przełożyć do słoików i ustawić do góry dnem. Taki sos jest może być wykorzystany do picy, spaghetti ,mięś.