

Sos z papryki do słoików



WACŁAW



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

papryka czerwona	3 kg.
ocet	1 szklanka
cukier	8 łyżek
olej	1/2 szklanki
Kostki rosółowe Kucharek	3 szt.
koncentrat pomidorowy	3 łyżki
czosnek	4 ząbki
miód	3 łyżki
musztarda	1 łyżka
Kucharek przyprawa do potraw	1 łyżka
papryczka chili	4 szt.
Liść laurowy suszony Prymat	1 szt.
Ziele angielskie całe Prymat	2 szt.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Paprykę czerwoną i chili, umyć, obrać, pokroić na kawałki. Ocet i olej wlać do garnka, dodać pozostałe przyprawy, wrzucić papryki i pokrojony czosnek. Gotować 10-15 minut, od momentu wrzenia. Zmiksować. Przełożyć do czystych słoików i zakręcić nakrętki. Pasteryzować około 15 minut.

Doskonały do sosów i kanapek.