Sos do makaronu do słoików na zimę

ANEMON

CZAS PRZYGOTOWANIA
1H

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

pomidory Lima	1 kilogram
cukinia	3 kilogramy
marchewka	1/2 kilograma
papryka czerwona	2 sztuki
cebula	1/2 kilograma
czosnek	50 gram
Sól morska jodowana drobnoziarnista Prymat	2 łyżki
cukier	1 łyżka
ocet jabłkowy	1 łyżka
olej rzepakowy	2 łyżki
Bazylia suszona Prymat	2 łyżeczki
Papryka słodka mielona Prymat	2 łyżeczki
Pieprz czarny Prymat w młynku	2 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

KROK 1 Pomidory umyj, sparz wrzątkiem, przelej zimną wodą i zdejmij skórkę. Cukinię umyj i usuń gniazda nasienne.

KROK 2 Zetrzyj na tarce jarzynowej lub rozdrabniaczem, wymieszaj z łyżką soli, przełóż na sitko i odstaw na 2 godziny do odsączenia soku.
Marchewkę umyj, obierz ze skórki i zetrzyj na tej samej tarce. Papryki umyj, usuń gniazda nasienne i również zetrzyj na tarce.
Obraną i umytą cebulę bardzo drobno pokrój lub zetrzyj na tarce.

KROK 3 W dużym rondlu lub garnku z grubym dnem rozgrzej olej i podsmaż na nim cebulę, pod koniec dodaj przeciśnięty przez praskę czosnek. Następnie dodaj pokrojone pomidory i smaż, aż się rozgotują i lekko odparuje sok. Odciśniętą z soku cukinię przełóż do rondla, startą marchewkę i paprykę. Rondel nakryj pokrywką i całość gotuj przez około pół godziny. Odkryj, dodaj przyprawy, cukier, wymieszaj i gotuj na wolnym ogniu, aż sos zgęstnieje, nie zapominając o częstym mieszaniu. Gdy sos osiągnie odpowiednią gęstość dodaj ocet jabłkowy, wymieszaj i jeszcze raz zagotuj.

KROK 4 Gorący sos przekładaj do wyparzonych słoiczków i zakręcaj. Pasteryzuj około 10 minut.

KROK 5 *Z tej porcji wyszło mi 9 słoików o pojemności 400 ml
*wagę wszystkich produktów podałam już obranych i bez gniazd nasiennych