domowy kechup



AGNIESZKA214

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

pomidory	6 szt
papryka	1 szt
cebula	1 szt
czosnek	1 ząbek
pieprz, sól	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pomidory obieramy ze skórki gniazda usuwamy a resztę kroimy i wkładamy do garnak razem z pokrojoną cebulą i czosnkiem oraz papryką. Dusimy powoli aż warzywa zmiękną dodajemu sól i pieprz. Następnie miksujemy i mamy gotowy kechup przprawiazmy wg uznania