

Sos do mięs z jabłkami i pomidorami



IRENA13



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

poniżej, czasem się wszystkie nie zapisują :)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Składniki:

5 kg pomidorów
kg papryki
kg jabłek
kg marchewki
7 ostrych papryczek
1/2 kg cukru
0,25 l octu 10 %
20 dag czosnku
0,5 l oliwy

Wykonanie:

Wszystkie składniki: pomidory, jabłka-obrane i wydrążone, paprykę, marchewkę, papryczki zmielić w maszynce do mięsa lub w blenderze, posolić do smaku i gotować na małym ogniu przez 2 - 2,5 godz. Następnie dodać: cukru, oliwy, octu i gotować przez 30 minut. Na koniec dodać przeciśniętego w prasce czosnku - gotować jeszcze 10 minut. Przełożyć do słoików, zakręcić, odwrócić do góry dnem.