

SOS PAPRYKOWY

„Ten sos paprykowy jest niezwykle uniwersalny. Pasuje do mięsa, na kanapki, do sałatek, z jogurtem jako lekki sos. Koniecznie go wypróbujcie.”

SKŁADNIKI:

- 3 kg papryki czerwonej
- ½ kg cukru
- 80 g soli
- 2 płaskie łyżeczki chili w proszku
- 1 szklanka oleju
- 1 szklanka octu spirytusowego 10%
- 600 g koncentratu pomidorowego
- 3 listki laurowe
- 4 ząbki czosnku



PRZYGOTOWANIE:

- Paprykę oczyścić, zmielić i wlać do garnka. Dodać chili w proszku, cukier, sól i olej. Gotować około 20 minut. Po tym czasie dodać koncentrat pomidorowy, listki laurowe i czosnek przeciśnięty przez praskę. Gotować wszystko około 15 minut. Po tym czasie wyciągnąć listki laurowe.
- Sos można przełożyć do słoiczków i pasteryzować około 10 minut. Wtedy można przechowywać bez lodówki.
- Gotowy sos można przetrzeć przez sito wtedy będzie bardzo gładki, lub zostawić z kawałkami skórek. Podawać do mięsa, do sosów mięsnych, do kanapek. Z joguretem i łyżką majonezu jako dressing do sałatek.