

Sos słodko-kwaśny

Autor: **listek**Przepisów: **29** Ocena: **1655**

> 6 os.



> 60 min



Średnie



przystępne



Składniki:

- pomidory, 5 kg
- papryka, 3 kg
- marchew, 2kg
- Jabłka antonówki, 2 kg
- olej, 2 szklanki
- cukier, 2 szklanki
- czosnek, 2 główki
- sól, 4 łyżki
- pieprz
- ocet, 0,5 szklanki
- ostra papryka(niekoniecznie)

Sposób przygotowania:

- 1 Pomidory sparzyć, obrać ze skóry i pokroić. Marchew, jabłka obrać i zetrzeć na tartce o dużych oczkach. W papryce usunąć gniazda nasienne i również zetrzeć na tartce. Warzywa wymieszać razem i gotować ok. 2,5 godziny.
- 2 Dodać olej, cukier i pozostałe przyprawy i gotować jeszcze ok.1 godziny(lub do miękkości warzyw). Gorący sos wkładać do słoików i wekować ok 30 min .(ja to robię w piekarniku w tem. ok 150 stopni)
- 3 Sos nadaje się świetnie do ryby po grecku, gałek czy też po prostu jako dodatek do kanapek lub obiadów

Twoje notatki do przepisu: