

Sos z cukinii do kanapek



Autor: **Tradycyjna_Kuchnia**
Przepisów: **2538** Ocena: **18841**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



tanie

Składniki:

- Cukinia 2 kg
- Cebula biała 0,5 kg
- Papryka czerwona 5 szt
- Sól 1 łyżka
- Przyprawy:
 - 1 łyżeczka mielonego pieprzu
 - ½ łyżeczki słodkiej mielonej papryki
 - ½ łyżeczki ostrej mielonej papryki
 - 1 łyżeczka curry
 - ½ szklanki octu
- 40 dag cukru
- przecier pomidorowy 600 gram

Sposób przygotowania:

1 Wykonanie:

Cukinię, paprykę, oczyścić z nasion, zaś cebulę obrać, pokroić w cienkie plasterki. Do warzyw wsypać sól, wymieszać i odstawić na pół godziny. Następnie dusić na małym ogniu przez pół godziny w tej samej wodzie która powstała z warzyw. Całość zmiksować, dodać wszystkie przyprawy, dokładnie wymieszać, zagotować i przełożyć do wyparzonych słoiczków, szczelnie zamknąć i pasteryzować przez 15 minut.

Twoje notatki do przepisu: