

# Sos z cukinii i papryki na zimę



Autor: **Jagodzianka17**  
Przepisów: **372** Ocena: **3160**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



tanie



## Składniki:

- 2,5 kg cukinii
- 1,5 kg czerwonej papryki
- 1 kg cebuli
- 1 główka czosnku
- 2 papryczki chili
- 500 g koncentratu pomidorowego
- 230 g cukru
- 150 ml octu 10%
- 125 ml oleju
- 3 liście laurowe
- 6 ziaren ziela angielskiego
- 2 łyżki ziół prowansalskich
- 1 łyżka papryki słodkiej
- 2 łyżki soli
- pieprz czarny

## Sposób przygotowania:

1

Cukinię dokładnie myjemy i odcinamy końcówki. Jeśli cukinia jest młoda (a taka polecam) to nie ma konieczności obierania jej ze skórki oraz usuwania gniazd nasiennych. Ścieramy na tarce o grubych oczkach. Paprykę myjemy i usuwamy gniazda nasienne. Cebulę oraz czosnek obieramy. Paprykę, cebulę, czosnek oraz papryczkę chili wraz z nasionami mielimy w maszynce do mięsa.

Cukinię przekładamy do dużego garnka, dodajemy zmielone warzywa, cukier, ocet, koncentrat i wszystkie przyprawy. Doprowadzamy do wrzenia, zmniejszamy ogień i gotujemy przez 30 minut od czasu do czasu mieszając. Gotowy sos przekładamy do umytych i wyparzonych słoików. Mocno zakręcamy i pasteryzujemy przez 10 minut w piekarniku w temperaturze 180'C.

### Notes

- do przygotowania tego sosu warto wybrać młode, małe cukinie. Wtedy mamy pewność, że nie trafimy na gorzki egzemplarz, który popsuje smak całego sosu
- jeśli lubicie bardziej pikantne potrawy możecie dodać o jedną papryczkę więcej

## Twoje notatki do przepisu: