

Sos z ostrych papryk.



Autor: **kuchmariola63**
Przepisów: **1528** Ocena: **20748**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



przystępne

Składniki:

- 500 g papryki czereśniowej
- 2 kg ostrej papryki
- miód 100 ml
- 0,5 litra wody
- główka czosnku
- cebula 1 szt.
- sól do smaku
- sok i starta skórka z jednej cytryny
- szklanka octu jabłkowego
- 1 łyżeczka imbiru

Sposób przygotowania:

- 1 Zmilić papryki w maszynce do mięsa przez standardowe sitko. Do gotującej się w garnku wody dodać miód oraz sól. Dodajemy zmielone papryki oraz czosnek z cebulą. Gotować 30 minut. Następnie dodajemy sok z cytryny, startą skórkę, imbir i ocet jabłkowy. Gotować następne 20 minut. Sos przelewamy do słoiczków i pasteryzujemy 15 minut. Z tej ilości składników powstało 2 litry pysznego, ostrego zdrowego sosu.

Smacznego !!!

Twoje notatki do przepisu: