

Zöldséges álmom



Könnyen elkészíthető

Hozzávalók:

250 g zeller
200 g retek
250 g sárga paprika
250 ml fehérbor
200 ml almalé
Fél tasak **Dr. Oetker Befőzőcukor Extra 2:1**

Ezenkívül:

Só
Bors
Paprika

Előkészítés:

A zellert és a retket megmossuk, megpucoljuk, megszáritjuk, és vékonyra vágjuk. A paprikát kettévágjuk, a magot kivesszük, az erejét kivágjuk, és vékonyra szeleteljük.

Elkészítés:

A hozzávalókat egy főzőedénybe öntjük, és jól elkeverjük. Az elegyet állandó keverés mellett nagy lángon felforraljuk, majd továbbra is keverve 10 percig zubogva forni hagyjuk. A főzetet a fűszerekkel megízésítjük, és végül levesszük a tűzről.

Ha szükséges a habot eltávolítjuk a tetejéről, és azonnal előkészített üvegekbe töltjük, jól lezárjuk, majd 5 percre fejre állítjuk.

Tipp:

A zöldséges álmot frissen grillezett halhoz vagy húshoz tálalhatjuk.



© Copyright 2012 by Dr. Oetker Magyarország Élelmiszer Kft. - www.oetker.hu