

Cukkinis - paprikás - sárgabarackos relish



Könnyen elkészíthető



Hozzávalók:

450 g cukkini
300 g piros paprika
300 g sárgabarack
(mindegyiket előkészítve mérjük le)
150 ml gyümölcsecet
300 ml narancslé
100 g mazsola
1/2 tasak (250 g) **Dr. Oetker Befőzőcukor Szuper 3:1**
Só
Bors
Piros paprika

Előkészítés:

A cukkinit megmossuk, lecsöpögtetjük, a végeit levágjuk, kis kockákra aprítjuk, és lemérünk 450 g-ot. A paprikát megmossuk, lecsöpögtetjük, félbe vágjuk, kivágjuk az ereket és a csomót, majd felkockázzuk, és lemérünk belőle 300 g-ot. A sárgabarackot megmossuk, félbe vágjuk, kimagozzuk, kis darabokra vágjuk, és 300 g-ot lemérünk. Kimérünk 150 ml ecetet és 300 ml narancslét. Lemérünk 100 g mazsolát.

Elkészítés:

A fűszerek (só, bors és paprika) kivételével a hozzávalókat egy főzőedényben jól összekeverjük. Az elegyet állandó keverés mellett erős lángon felforraljuk. Zubogva forni hagyjuk legalább 5 percig, közben néha megkeverjük, majd a tűzről levesszük. A relisht sóval, borssal és paprikával ízesítjük, és 1/4 részét pürésítjük vagy turmixoljuk. Az egész elegyet keverés mellett újra felforraljuk, majd levesszük a tűzről. Azonnal peremig töltjük az előkészített (lehetőleg csavaros) üvegeket, majd



legalább 5 percre fejre állítjuk.

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