

Magyaros paprikakrém



Könnyen elkészíthető

Hozzávalók:

600 g piros paprika (előkészítve mérjük le)
600 g sárga paprika (előkészítve mérjük le)
300 g vöröshagyma (előkészítve mérjük le)
3 gerezd fokhagyma
Másfél citrom héja
75 ml citromlé
150 ml gyümölcsecet
300 ml fehérbor
Fél teáskanál őrölt kömény
3 teáskanál őrölt majoránna
3 evőkanál édesnemes fűszerpaprika
Fél tasak **Dr. Oetker Befőzőcukor Szuper 3:1** (250 g)
Kb. 4 teáskanál só
Frissen őrölt bors, ízlés szerint

Előkészítés:

A paprikákat félbe vágjuk, a magjukat kivesszük, az erejüket kivágjuk, megmossuk, lecsöpögtetjük, vékonyra szeleteljük, és 600-600 g-ot lemérünk. A hagymát megtisztítjuk, apróra kockázzuk, és lemérünk 300 g-ot. A fokhagymát megtisztítjuk, és fokhagymanyomón átnyomjuk. A citromot forró vízzel alaposan megmossuk, megszáritjuk, vékonyan meghámozzuk és a héját apró csíkokra vágjuk.

Elkészítés:

Valamennyi hozzávalót egy főzőedénybe öntjük, és jól elkeverjük. Az elegyet állandó keverés mellett nagy lángon felforraljuk, majd továbbra is keverve, legalább 10 percig zubogva forni hagyjuk. A paprikakrémet sóval, borssal ízesítjük, végül levesszük a tűzről. Ha szükséges, a habot eltávolítjuk a tetejéről, és azonnal az előkészített üvegekbe töltjük, jól lezárjuk, majd 5 percre fejjel lefelé állítjuk.



Tipp:

- Az igazán krémes állag eléréséhez, az előkészített paprikaszeleteket merülő- vagy botmixer segítségével pürésítsük.

© Copyright 2010 by Dr. Oetker Magyarország Élelmiszer Kft. - www.oetker.hu