



# Édes-epres-paprikaszelé

Vörös meglepetés

kb. 6 üveg ((200 ml-es))

 Könnyen elkészíthető

 up to 40 Min.



## Hozzávalók:

### Az elkészítéshez:

500 g földieper (előkészítve, lemérve)  
500 g piros húsú paprika (előkészítve, lemérve)  
1 tasak Dr. Oetker Befőzőcukor Fruktózzal és édesítőszerrel (vagy Dr. Oetker Befőzőcukor Sztíviával)

## 1 Előkészítés:

Az epret megmossuk, megtisztítjuk, és 500 g-ot kimérünk. A paprikát megmossuk, durva darabokra vágjuk, és 500 g-ot kimérünk.

## 2 Elkészítés:

A földiepret és a paprikát egy főzőedénybe tesszük és összeturmixoljuk. Hozzáadjuk a befőzőcukrot és jól elkeverjük. Állandó kevergetés mellett a masszát nagy lángon forrásba hozzuk, majd továbbra is keverve legalább 3 percig zubogva fornni hagyjuk, végül levesszük a tűzről. Ha szükséges, a habot eltávolítjuk a tetejéről és azonnal előkészített üvegekbe töltjük, az üveget jól lezárjuk és 5 percre fejjel lefelé állítjuk.

### Tip from the Test Kitchen

- Ízlés szerint a paprika héját a feldolgozás előtt eltávolíthatjuk.