

# Magyaros paprikakrém

Pikáns paprikakrém szendvicsekhez

3 üveg ((500 ml-es)



Könnyen elkészíthető

up to 40 Min.



## Hozzávalók:

### Az elkészítéshez:

- 4 tk. só
- 0,5 tasak Dr. Oetker Befőzőcukor Szuper 3:1
- 3 tk. majoránna (őrölt)
- 300 ml fehérbor
- 150 ml gyümölcscecet
- 75 ml citromlé
- 1,5 db citrom héja
- 3 gerezd fokhagyma
- 300 g vöröshagyma (előkészítve mérjük le)
- bors
- 0,5 tk. kömény (őrölt)
- 3 ek. édesnemes fűszerpaprika
- 600 g sárga paprika
- 600 g piros paprika

## 1 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.

## 2 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.

### Tip from the Test Kitchen

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