

Paradicsom-paprika salsa

Tüzes belépő

kb. 7 üveg ((200 ml-es)



Könnyen elkészíthető

up to 40 Min.



Hozzávalók:

Az elkészítéshez:

- 1000 g paradicsom (előkészítve mérjük le)
- 600 g sárga paprika (előkészítve mérjük le)
- 200 g vöröshagyma
- 2 db chili paprika
- 2 ek. olaj
- 50 ml almaecet
- 1,5 teáskanál só
- őrölt bors
- 250 g cukor
- 10 g Dr. Oetker Citromsav (kb. két teáskanál)
- 1 tasak Dr. Oetker Dzsemfix 2:1

1 Előkészítés:

A paradicsomot megmossuk, apró kockákra vágjuk, és 1000 g-ot kimérünk. A papri-kát megmossuk, kivágjuk az ereket és a csomát, apró kockákra vágjuk, és 600 g-ot kimérünk. A vöröshagymát megtisztítjuk, apró kockákra vágjuk, és 200 g-ot kimérünk. A chili paprikát megmossuk, félbe vágjuk, eltávolítjuk a csomáját, és apróra kockázzuk. (Mivel a chili paprika igen erős, ajánlatos a tisztításához gumikesztyűt viselni.) Az almaecetből 50 ml-t kimérünk.

2 Elkészítés:

Az olajat egy főzőedényben felhevítjük, és a hagymát üvegesre pároljuk. Hozzáadjuk a paprikát, és rövid ideig együtt pároljuk. Hozzáadjuk a többi hozzávalót is, és alaposan összekeverjük. Az egészet állandó keverés mellett nagy lángon felforraljuk, majd a tűzről levesszük, és kb. a felét pépesítjük. Visszatesszük a tűzre, és további keverés mellett 10 percig zubogva forni hagyjuk. A tűzről levéve azonnal az előkészített üvegekbe töltjük, jól lezárjuk, majd 5 percre fejjel lefelé állítjuk.

Tip from the Test Kitchen

- Grillezett húshoz, sajthoz vagy chipshez kiválóan alkalmas.