



przepisy.pl

Sos relish z pomidorów i cukinii



20 minut



4 osoby



Łatwe

Składniki:

- cukinia - 300 gramów
- cebula - 1 sztuka
- Mieszanka ziół i przypraw Włoska z suszonymi pomidorami Knorr** 2 łyżki
- ząbek czosnku - 1 sztuka
- pomidorki koktajlowe pomarańczowe - 200 gramów
- olej z pestek winogron - 1 łyżka
- ocet balsamiczny - 2 łyżki
- złoty syrop cukrowy lub syrop z agawy - 2 łyżki

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Omyj i oczyść cukinię. Przekrój wzdłuż na ćwiartki, wytnij pestki i resztę pokrój w paski. Cebulę i czosnek obierz i pokrój w drobną kostkę.
2. Pomidorki umyj i pokrój na pół lub większe na ćwiartki.
3. Usmaż cukinię, czosnek i cebulę. Po 3-4 minutach smażenia dodaj przyprawę Knorr i smaż jeszcze chwilę.
4. Wlej ocet, syrop z agawy i dodaj pomidory. Zagotuj. Podawaj schłodzone. Taki sos możesz również gorący za pasteryzować w słoiku i przechowywać dłużej.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl