



przepisy.pl

Sos paprykowy pół - ostry

 45 minut  5 osób  Łatwe

Składniki:

- papryka czerwona - 3 kilogramy
- papryka chili czerwona - 30 dekagramów
- czosnek mały - 3 sztuki
- ocet - 1 szklanka
- cukier - 3 szklanki
- sól - 3 łyżki
- koncentrat pomidorowy słoiczek mały - 3 sztuki

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

Sposób przygotowania:

1. Paprykę czerwoną, paprykę chili i czosnek zmielić w maszynce.
2. Wszystkie składniki połączyć i gotować min. 5 minut (można dłużej). Następnie dodać 3 małe koncentraty pomidorowe (Łowicz lub Pudliszki).koncentrat
3. Całość zagotować. - nakładać do słoików, - podać z makaronem i mięsem do spaghetti, - podać jako sos do pizzy - itd.

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