



Tekst i zdjęcie: **malwi165** - Kuchcik (95)

Sos ostry

specjal mojej cioci

Czas przygotowania: ponad godzinę

Stopień trudności: łatwe

Sposób przygotowania: gotowane

Liczba porcji: więcej

☒ na grilla

Składniki:

- papryka czerwona, 1 kg
- pomidor, 1 kg
- cebula, 1 kg
- ocet, 1 szkl.
- cukier, 16 łyżk.
- mielony pieprz, 1 łyżk.
- papryka ostra, 1 łyżk.
- sól, 2 łyżk.

Sposób przygotowania:

paprykę, pomidory i cebule obrać i pokroić w kostkę. posolic. gotować na małym ogniu przez około 1 godz. dodać resztę składników, zagotować.

