



Tekst i zdjęcie: **Dana** - Młodszy Kucharz (251)

Sos słodko- kwaśny

do słoików od Ani Frant, może być jako dodatek do spaghetti, ryżu itd.

Czas przygotowania: do 1 godziny

Stopień trudności: Średnie

Pora dnia: Kolacja

Sposób przygotowania: duszone

Liczba porcji: więcej

Składniki:

- mąka pszenna, 1 łyżk.
- mąka ziemniaczana, 2 łyżk.
- kukurydza w puszcze, 1 szt.
- musztarda, 2 łyżk.
- papryka słodka, 1 łyżk.
- wegeta, 1 łyżk.
- curry, 0.5 łyżk.
- pieprz, 0.5 łyżk.
- sól, 2 łyżk.
- chilli, 1 szczypta
- ananas w kawałkach w puszcze, 1 szt.
- czosnek, 4 oz
- ocet, 1 szkl.
- cukier, 2 szkl.
- pomidor, 3 kg
- cebula, 1 kg

Sposób przygotowania:

Pomidory sparzyć, obrać ze skórki, cebulę pokroić w kostkę. Razem gotować cebulę i pomidory około 1 godziny. Dodać wszystkie pozostałe składniki (w tym 4 ząbki czosnku i ananas pokrojony). Wszystko gotować jeszcze około pół godziny. Do soku z ananasa dodać 2 łyżki mąki ziemniaczanej, 1 łyżkę mąki pszennej, dodać do sosu przez siteczko. Można dodać 1 kg marchewki pokrojonej w słupki. Całość zagotować, przełożyć do słoików. Pasteryzować 15-20 minut.

