



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

Sos słodko-kwaśny

MMMM... pycha

Czas przygotowania: do 1 godziny

Stopień trudności: Łatwe

Sposób przygotowania: gotowane

Liczba porcji: więcej

idealne dla dzieci

na grilla

Składniki:

- pomidor, 3 kg
- cebula biała, 1 kg
- papryka czerwona, 2 szt.
- ananas w plastrach w puszcze, 1 szt.
- kukurydza w puszcze, 1 szt.
- chilli, 0.5 łyżecz.
- czosnek granulowany, 0.5 łyżecz.
- musztarda, 1 łyżk.
- papryka słodka, 2 łyżk.
- przyprawa do zup, 1 łyżecz.
- curry, 1 łyżecz.
- mielony pieprz, 1 łyżecz.
- cukier, 2 szkl.
- sól, 1 łyżk.
- mąka ziemniaczana, 2 łyżk.

Sposób przygotowania:

Pomidory obrać. cebule, paprykę pokroić w kostkę. posolic. gotować na wolnym ogniu około 1 godz. dodać pokrojonego w kostkę ananasa, kukurydze, przyprawę do zup (wegeta) i przyprawy. na koniec doprawić mąką ziemniaczaną z sokiem z ananasa. zagotować.

