

## Sos z cukinii i papryki

data aktualizacji: 2020.06.20 autor: Redakcja



**Składniki:** 2 kg cukinii, 5 papryk czerwonych, 1/2 kg cebuli, 2 szklanki cukru, 1 szklanka octu, 8 ząbków czosnku, 2 słoiczki koncentratu pomidorowego po 190 g, 250 g pikantnego keczupu, 1 łyżeczka pieprzu, 1 łyżeczka papryki słodkiej, 1 łyżeczka papryki ostrej, 2 łyżeczki suszonej bazylii.

**Wykonanie:** Cukinię obrać, wydrążyć nasiona i pokroić na małe kawałki. Cebulę obrać i pokroić w plasterki. Papryki umyć, wyciąć nasionka i pokroić w cienkie paseczki. Posypać solą, wymieszać. Przykryć i odstawić na 5 godzin.

Do garnka dodać cukier, ocet, przecier, keczup, pieprz, obie papryki i bazylię. Całość zagotować. W dużym garnku umieścić warzywa, razem z wodą, powstałą z warzyw. Gotować, aż warzywa będą prawie miękkie. Potem dodać przygotowany sos i gotować jeszcze 30 minut, od czasu do czasu mieszając. Zmiksować blenderem na gładką masę.

Słoiczki napełnić sosem i pasteryzować około 30 minut.

Źródło: <https://zyrardow.eglos.pl/aktualnosci/item/35907-sos-z-cukinii-i-papryki>