



Słodko-kwaśny sos z cukinii i papryki – w słoiki

Moja mama dostała ten przepis rok temu i wszystkim przypadł do gustu. Nawet mój mąż go uwielbia, a nie lubi cukinii – jest świetny jako dodatek do kiełbasy z grilla, patelni lub mikrofalni, ale także innych mięs. Smakuje podobnie jak leczy – możemy sobie w zimie przypomnieć smaki lata – wystarczy podsmażyć do niego kiełbasę –
Narobiłam go w tym roku sporo – powinno na całą zimę wystarczyć –
U mnie jest to częsty obiad, gdy nie chce mi się nic gotować. Gotuję tylko makaron (właściwie sam się gotuje, bo wrzucam na wrzącą wodę i za chwilę wyłączam – nie pilnuję, sam dochodzi :)) i podsmażam kiełbasę i ten sos. I obiad gotowy w 15-20 minut –

Składniki na +/- 5 litrów sosu:

3 kg młodej cukinii (najlepiej do średnicy do 5-6 cm)
1 kg papryki czerwonej
1 kg cebuli
1 i 1/2 szkl. octu 10% (najlepszy z Parczewa)
1 i 1/2 szkl. cukru
4 małe słoiczki koncentratu pomidorowego
2 łyżki przyprawy do spaghetti / do dań kuchni włoskiej
2 łyżki bazylii
2 łyżki soli
1 łyżka ostrej papryki
1 łyżka słodkiej papryki
1 łyżka curry

Ewentualnie do smaku: pieprz i sól

Sposób przygotowania:

Cukinię dokładnie myjemy, kroimy w ćwierć plasterki (nie obieramy). Paprykę kroimy w kostkę lub paseczki. Cebulę drobno siekamy. Wszystkie warzywa przekładamy do dużej miski, zasypujemy solą, aby puściły sok (przynajmniej 2 razy mieszamy). Odstawiamy na około 8 godzin (może być na noc).

Gotujemy zalewę z octu i cukru.

Warzywa odcedzamy z wytworzonego soku, przekładamy do dużego garnka, wlewamy zalewę i gotujemy około 25 minut na średnim ogniu.

Dodajemy koncentrat pomidorowy i przyprawy, dokładnie mieszamy i gotujemy jeszcze 10-15 minut na wolnym ogniu.

Gorący sos nakładamy do wyparzonych słoików, dokładnie wycieramy gwint, zakręcamy i odwracamy do góry dnem. Można (ale nie trzeba) krótko pasteryzować.

Ja pasteryzuję.

Rady:

Paprykę ostrą można zastąpić świeżymi papryczkami czili (około 4 sztuki).

Papryki ostrej można dodać mniej – w zależności jak kto lubi, z tej porcji wychodzi dość ostre.

Sos można zblenderować – my akurat wolimy kawałki warzyw ☐

Ja nie doprawiałam dodatkowo solą i pieprzem – smak był w sam raz.