

Sos Ajwar

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Dobry do potraw mięsnych

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 1 kg czerwonej papryki -
- 1 kg bakłażanów -
- 1 kg pomidorów -
- 1 główka czosnku -
- 1/2 szklanki oleju -
- sól, pieprz, cukier -
- ocet winny -

Etapy przyrządzania:

- 1.** Paprykę i bakłażany umyć, osuszyć, opiec, zdjąć skórę, pokroić. Opłukane pomidory obrać, pokroić. Warzywa włożyć do garnka, dodać olej i roztarty czosnek. Gotować na małym ogniu, aż masa zgęstnieje, przyprawić. Włożyć do słoików, pasteryzować 20 minut.

