

Sos de roșii cu mere

Fă-ți o rezervă din cel mai delicios sos!

4 borcane



grad de dificultate ridicat

up to 60 Min.



Ingrediente:

pentru sos:

- 1 ardei roșu
- 1 ardei roșu iute
- 250 g mere - tăiate bucățele mici
- 2 kg roșii
- 4 linguri ulei de măsline
- 1 linguriță curry praf
- 0,5 lingurițe boia de ardei dulce
- pipер măcinat
- 2 linguri oțet din vin alb
- 75 g Stafide aurii Dr. Oetker
- 50 ml apă apă clocotită
- 0,25 plicuri Tomato Fix
- 2 linguri zahăr sau zahăr din nucă de cocos

1 Pregătire:

Roșiile proaspete se crestează ușor la bază, se așează în castron și se acoperă pentru 3-5 minute cu apă clocotită. Apoi se scurg, se îndepărtează coaja, se taie în bucăți și se dau prin mașina de stors roșii.

2 Preparare:

Se încinge uleiul și se călesc ardeii și merele până se înmoaie, apoi se adaugă condimentele, sucul de roșii, zahărul. Se fierb 40-50 minute sau până se obține consistența dorită. Se adaugă stafidele și oțetul. 1/4 plic Tomato fix se amestecă cu 2-3 linguri de sos. Se toarnă peste restul de sos de roșii cu mere și se mai fierb aproximativ 10 minute. Apoi se toarnă fierbinte în borcane sau sticle.

Tip from the Test Kitchen

- Pentru mai multă aromă, adăugă câteva frunze de busuioc proaspăt.