

# Paradicsom-paprika salsa

Kb. 7 üveg (200 ml-es)



Könnyű



max. 40 perc

**Az elkészítéshez:**

1000 g paradicsom (előkészítve mérjük le)

600 g sárga paprika (előkészítve mérjük le)

200 g vöröshagyma

2 db chili paprika

2 ek. olaj

50 ml almaecet

1 1/2 teáskanál só

kevés őrölt bors

250 g cukor

10 g Dr. Oetker Citromsav (kb. két teáskanál)

1 tasak Dr. Oetker Dzsemfix 2:1

## 1 Előkészítés:

A paradicsomot megmossuk, apró kockákra vágjuk, és 1000 g-ot kimérünk. A paprikát megmossuk, kivágjuk az ereket és a csomót, apró kockákra vágjuk, és 600 g-ot kimérünk. A vöröshagymát megtisztítjuk, apró kockákra vágjuk, és 200 g-ot kimérünk. A chili paprikát megmossuk, félbe vágjuk, eltávolítjuk a csomóját, és apróra kockázzuk. (Mivel a chili paprika igen erős, ajánlatos a tisztításához gumikesztyűt viselni.) Az almaecetből 50 ml-t kimérünk.

## 2 Elkészítés:

Az olajat egy főzőedényben felhevítjük, és a hagymát üvegesre pároljuk. Hozzáadjuk a paprikát, és rövid ideig együtt pároljuk. Hozzáadjuk a többi hozzávalót is, és alaposan összekeverjük. Az egészet állandó keverés mellett nagy lángon felforraljuk, majd a tűzről levesszük, és kb. a felét pépesítjük. Visszatesszük a tűzre, és további keverés mellett 10 percig zubogva forni hagyjuk. A tűzről levéve azonnal az előkészített üvegekbe töltjük, jól lezárjuk, majd 5 percre fejjel lefelé állítjuk.

### A Mesterkonyha tippje

- Grillezett húsokhoz, sajthoz vagy chipshez kiválóan alkalmas.