





Domowy gruziński sos tkemali

 Anita Zegadło Od A do Z ugotujesz

Polecane na: [sosy](#)

Kuchnia (region): [arabska](#)

Warto wiedzieć:

 60 min

 4 porcje

Składniki:

kwaśne śliwki np. mirabelki (mogą być też węgierki) - kg
woda - 1/2 szklanka
czosnek - 2 ząbek
cząber - 1 łyżeczka
kozieradka - 1 łyżeczka
tymianek - 1 łyżeczka
ostra papryczka - 1/2 szt.

świeża kolendra - 1 pęczek
koperek (opcjonalnie) - 1 pęczek
mięta listki - kilka
sól - do smaku
cukier - 1/2 łyżeczka
pieprz - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Umyj śliwki. Przełóż je do garnka i podlej wodą. Zaczynj gotować na średnim ogniu mieszając aż owoce się rozpadną. Przetrzyj przez gęste sito, aby usunąć pestki i skórki. Do musu dodaj przeciśnięty czosnek, drobno posiekaną papryczkę, drobno posiekane zioła oraz przyprawy. Duś jeszcze kilka minut. Gorący sos przelej do czystych, wyparzonych słoików. Zakręć i odstaw do góry dnem, aż wystygną. Jeśli chcesz mieć sos na dłużej pasteryzuj słoiczki w piekarniku w 120 st. C przez 20-30 minut lub w garnku wyłożonym ściereczką również 20-30 minut.