




Sos cukiniowo paprykowy.

 elapolo

Polecane na: [przetwory](#), [sosy](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 0 min

 łatwy

 1 porcja

Składniki:

cukinia - 2 i 1/2

czerwona patyka - 1 i 1/2 kg

cebule - 2 szt.

czosnek - 3 - 4 ząbek

ocet 10% - 1/3 szklanka

sos sojowy - 1/3 szklanka

olej - 1/3 szklanka

cukier - 1 szklanka

sól - 1 łyżka

liść laurowy - 3 szt.

ziele angielskie - kilka

oregano - 2 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Cukinię myjemy, jeśli jest starsza to wydrążamy środek oraz obieramy (ja nie obierałam). Czosnek i cebulę obieramy a z papryk usuwamy gniazda nasienne. Cukinię ścieramy na tarce o dużych oczkach, Paprykę, cebulę i czosnek mielimy w maszynce do mięsa. Wszystkie składniki przekładamy do garnka o grubym dnie, mieszamy a następnie wlewamy olej, ocet, sos sojowy, cukier, sól oraz przyprawy. Gotujemy około 30 min. co jakiś czas mieszamy. Pod koniec dodajemy koncentrat pomidorowy, mieszamy co chwilę i gotujemy jeszcze około 5 min. Ewentualnie doprawiamy jeszcze do smaku. Sos lekko studzimy następnie przekładamy do słoików i pasteryzujemy około 15 min. Smacznego!