




Sos z pieczonej papryki na zimę

 Nikita

Polecane na: [przetwory](#)

Kuchnia (region): [arabska](#), [polska](#)

Warto wiedzieć:

 30 min

 1 porcja

Składniki:

papryka - 2 kg

oliwa z oliwek - 1/2 szklanka

cukier trzcinowy - 1 łyżeczka

sól - 2 łyżeczka

pieprz - 1 łyżeczka

papryka ostra chili - 3/4 łyżeczka

sok z cytryny - 60-70 ml

Sposób przygotowania:

KROK 1: Rozgrzać piekarnik z grillem do 250°C. Blachę do pieczenia wyłożyć papierem do pieczenia. Papryki przekroić na połówki, wydrążyć gniazda nasienne. Papryki ułożyć skórką do góry na przygotowanej blasze do pieczenia i piec w piekarniku w temperaturze 250°C na górnej półce, aż skórka zacznie się rumienić i bulgotać. Pozostawić paprykę do ostygnięcia pod wilgotnym ręcznikiem kuchennym lub w plastikowej torbie, następnie obrać i pokroić na kawałki. Włożyć paprykę do blendera, dodać chili, sok z cytryny, oliwę, cukier, sól, pieprz i paprykę w proszku, zmiksować na gładki sos. Doprawić jeszcze ewentualnie do smaku. Sos przełożyć do słoików lub zużyć na bieżąco. Jeżeli ma być przechowywany należy go zapasteryzować około 25 minut. Podawać z makaronem, ryżem lub jako dodatek do kanapek.