

Papriková pomazánka

Kategorie: [Chuťovky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 5

- červené papriky 2.5 kg
- feferonek 6 ks
- cukr 3 lžíce
- olej 2 dl
- ocet 1 dl
- deko 1 balíček
- petosu 1.2 balíček

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Mixování, mletí

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

1. Očištěnou, jadřinců zbavenou zeleninu pomeleme na masovém strojku
2. Přidáme cukr, ocet, olej a přípravek Deko, vše pozvolna vaříme asi 60 minut, těsně před dovařením do směsi zapracujeme petosu
3. Hotovou pomazánku ještě teplou naplníme do skleniček, dobře uzavřeme víčky a uložíme v chladnu.

Poznámka:

Petosa - Tato značka byla známa hospodyním v minulém století. Jedná se o želírovací prostředek určený na zavařování. Zajišťoval zhoustnutí marmelád, džemů ... Dnes ji můžeme nahradit výrobky typu: Želírfix, Gelfix, Pektogel ...

Deko - Kořenící přípravek k nakládání okurek, zeleniny a hub.