

Univerzální papriková směs

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- sůl 1.2 lžíce
- rajče 0.5 kg
- červená paprika 1.5 kg
- mletý černý pepř 1 lžička
- tomatový protlak 100 g
- cibule 1 kg
- kečup 7 dl
- želírovací cukr 150 g
- nakládací směs na ovoce za studena 1 lžička
- cukr 1 lžíce
- cuketa 0.75 kg
- koření na čínu 2 lžička
- červená kapie 0.75 kg
- slunečnicový olej na smažení 2.5 dl
- **podle chuti**
- citronová šťáva 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Zavařování

Země: Bulharsko

Počet porcí: 1

Postup:

Veškerou zeleninu očistíme.

Ve vyšším hrnci rozpálíme olej a lehce na něm podusíme cibuli pokrájenou na menší kostičky. Přidáme papriky a oloupanou cuketu (pokrájené na plátky 2 x 2 cm), přidáme koření, sůl a vše dusíme 15 minut. Poté přidáme rajčata nakrájená na kostičky a dusíme dalších 5 minut.

Podušenou směs lehce rozmixujeme tyčovým mixérem na hrubší kaši. Do této zeleninové kaše přidáme kečup, protlak, želírovací cukr, lžičku prášku na konzervování zeleniny za studena a vše za neustálého míchání 5 minut vaříme. V této době směs dochutíme citronovou šťávou a cukrem tak, aby směs měla paprikovou lehce nasládlou a v pozadí jemně kysele navinulou chuť.

Dochucenou paprikovou směs dáme ještě horkou do menších skleniček, uzavřeme a necháme vychladnout víčkem dolů, směs nám takto ošetřená vydrží minimálně 2 roky. Pro pálivou směs použijeme 3/4 kg pálivých paprik a 1/5 kg sladkých paprik.

Z tohoto množství je cca 18 - 20 2 dl skleniček. Univerzální papriková směs se používá za studena.