

Rajčatovo-papriková pomazánka

Kategorie: [Chuťovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Rajče 3 kg
- Olej 1 ks
- Paprika (feferonky) 1 ks
- Ocet 1 ks
- Cukr krystal 1 ks
- Sůl 1 lžička

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Slovensko

Počet porcí: 4

Postup:

Rajčata omyjeme a rozčtvrtíme, vložíme do většího hrnce, přidáme ocet, cukr a sůl. Když začne směs vařit, pokračujeme ve vaření, jen zmírníme plamen a občas promícháváme. Vaříme asi tři hodiny.

Směs bude dost hustá, proto ji po zchladnutí rozmixujeme a propasírujeme přes síto. Přidáme pomletou očištěnou papriku nebo feferonky i s jádrem a vaříme dalších 30 minut.

Po uvaření plníme rajčatovo-paprikovou směs do menších skleniček a asi 5 minut sterilujeme.

Pomazánka je velmi vhodná na těstoviny, k uzeninám nebo pečenému masu. Z uvedené dávky získáme asi 12 skleniček.