



ЖахаLand.ru

Красный жгучий перец дает невероятный аромат.

Требуемые ингредиенты

- 5 кг спелых помидоров,
- 1 кг болгарского перца,
- 1 кг яблок (чем кислее, тем лучше),
- 1 кг моркови,
- 2 ст. л. соли,
- 200 г сахара,
- 400 г раст. масла,
- 2 ст. л. красного жгучего перца (можно положить 1 ст. л. черного, 1 ст. л. красного).

Все овощи пропустить через мясорубку (помидоры лучше предварительно очистить от

Аджика по - Киевски

Автор: Јаха

21.11.2010 11:01 - Обновлено 08.12.2010 20:26

кожицы). Чтобы помидоры легко очищались от кожицы, их нужно залить кипятком на 5-7 минут. Заправить маслом, сахаром, солью, специями и уваривать часа 2-5 до нужной консистенции. Готовую аджику разлить горячей по стерилизованным банкам, закатать и укутать.

Приятного аппетита, ЈахаLand.ru

{comments on}