

Relish z cukinii, papryki i brzoskwiń

Słodko - kwaśny sos, który pasuje do dań z mięsem

ok. 5 słoików (po 200 ml)

 średni

 20 Min.



Składniki:

Składniki:

- 400 g cukinii (młodej)
- 2 szt. papryki czerwonej
- 300 g brzoskwiń (bez pestek i skóry)
- 3 ziarna jagód jałowca
- 100 ml octu winnego
- 300 ml soku pomarańczowego
- 75 g rodzynek
- 1 opak. Żelfixu 3:1 Dr. Oetkera
- 350 g cukru
- 1 szczypta soli
- 1 szczypta pieprzu
- 1 szczypta papryki ostrej

Sposób przygotowania:

Cukinię umyj, obierz, pokrój w kostkę, odważ 400 g. Paprykę umyj, oczyść, usuń pestki, pokrój w kostkę. Brzoskwinie umyj, natnij, sparz, obierz ze skórki, usuń pestki, pokrój na kawałki. Ziarna jałowca zmiążdż. Wszystkie składniki przełóż do garnka, zagotuj i gotuj jeszcze 5 min. Odlóż 1/3 masy, przestudź i zmiksuj mikserem, końcówką do rozdrabniania. Połącz z pozostałym relishem, ponownie zagotuj. Dopraw do smaku solą, pieprzem i papryką. Gorący relish nakładaj do wyparzonych słoików, zakręć szczelnie pokrywkami. Słoiczki ustaw na ok. 5 min. do góry dnem.