

Domácí omáčka na špagety

Kategorie: Ostatní omáčky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1,5 kg rajčat
0,5 kg paprik (i pálivých)
8 stroužků česneku
3 velké cibule
5 zrněk nového koření
1 lžička pepře
1 bobkový list
1 lžička soli
2-4 lžíce cukru
3 lžíce octa

Postup

Zeleninu, česnek a cibuli pokrájíme nadrobno, koření rozdrtíme, vše dáme do kastrolu, přivedeme k varu a vaříme do zhoustnutí. Pak přidáme sůl, podle chuti cukr a ocet, krátce povaříme, naplníme do menších skleniček (0,25 l) a při teplotě 85 stupňů sterilujeme 20 minut.