

# Adžika ala Ukrajina (studená pikantní směs)

Kategorie: Kořenící směsi

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

## Suroviny

4 velké cibule  
4 velké papriky (kapie)  
3 kg rajčat  
0,5 balíčku pepře  
5 bobkových listů  
2 ks feferonů  
1 hlavička česneku  
sůl

## Postup

Cibule a papriky nakrájíme na proužky, dáme do 4 litrového hrnce a doplníme nakrájenými rajčaty do objemu 3 litrů. Přidáme pepř, sůl a bobkové listy a vše rozvaříme do měkka. Po rozvaření přecedíme, tuhé části pomeleme a vrátíme zpět do šťávy. Znovu povaříme až do zahuštění. Nalijeme do skleniček a zasterilizujeme. Velmi dobré jako příloha ke steakům, na topinky, i jen tak na chléb s máslem.