Adžika

Kategorie: Zavařované

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience:
3 kg rajčat
3 kg červených paprik
200 g feferonek
5 bobkových listů
300 g octa
300 g oleje
200 g cukru
100 g soli
0,5 balíčku černého mletého pepře
2 palice česneku

Postup

Postup přípravy: Rajčata umeleme a vaříme s octem, olejem, bobkovým listem, solí, cukrem, pepřem 90 minut. Poté přidáme jadřinců zbavené umleté papriky, i feferonky (ty melu i s jadřincem) a vaříme dalších 90 minut. Nakonec přidáme česnek a ještě dovaříme cca 30 min., naplníme do skleniček, a 10 min. zavaříme.

Tento recept jsem získala od ukrajinských sousedů. Místo kečupu, třeba ke grilovanému masu, je to absolutně bezkonkurenční.