

Sos paprykowy, nie tylko do spaghetti

Plony lata można zamykać w słoiku pod różną postacią. Jedną z nich jest domowy sos paprykowy, który może przydać nam się przy wielu kulinarnych okazjach. Ja używam go nie tylko do spaghetti, ale również do kotletów, burgerów, nuggetsów, klopsików i nawet kanapek. Gorąco polecam!



Przepis ten jest bardzo prosty i celowo nie ma w nim przypraw. Nam taki sos sam w sobie bardzo smakuje, ale w zależności do czego go używamy możemy modyfikować jego smak dodając później ulubione świeże czy suszone zioła.





Jak wspomniałam, sos ten świetnie nadaje się do [burgerów z ciecierzycy](#), kotletów [sojowych](#), kotleczków [z fasoli](#), nuggetsów [z tofu](#), klopsików [z soczewicy](#), smażonego [tofu](#) czy [tempehu](#).

Składniki:

- 8 sztuk papryki czerwonej
- 4 duże cebule
- 1 główka czosnku
- 2 szczypty soli himalajskiej (nie więcej)
- olej do nasmarowania naczynia żaroodpornego

Wykonanie:

Piekarnik nagrzewamy do temperatury 200 stopni C.

Żaroodporne naczynia (ja potrzebuję dwóch) smarujemy olejem lub oliwą.

Papryki dokładnie myjemy, usuwamy gniazda, kroimy na większe kawałki np. ćwiartki i układamy w naczyniu. Obrane cebule i

czosnek układamy pomiędzy papryką.

Naczynia przykrywamy i wkładamy do nagrzanego piekarnika. Pieczemy pod przykryciem przez 35 minut. Po czym usuwamy przykrywkę i pieczemy jeszcze przez około 15 minut (papryka powinna być lekko spalona – dodaje to smaczku ☐).

Po wyciągnięciu z piekarnika odstawiamy naczynia do przestudzenia. Zawartość naczyń wrzucamy do blendera i miksujemy na jednolitą masę (ja to robię w dwóch porcjach).

Zawartość blendera wylewamy do garnka z grubym dnem, zagotowujemy i przelewamy do wyparzonych słoików. Zakręcamy na gorąco i słoiki odwracamy do góry dnem. Gdy wystygną przechowujemy w lodówce. Jeżeli chcemy zrobić przetwory na zimę, warto słoiki zapasteryzować (np. włożyć je do garnka napełnionego wodą do 2/3 wysokości słoików i gotować je przez około 15 minut).

Smacznego!

- **Spodobał Ci się ten przepis? To bardzo się cieszę ☐ Będzie mi miło, jeśli skomentujesz i udostępnisz! Dzięki Tobie będzie on miał szansę dotrzeć do kogoś, kto być może potrzebuje go przeczytać.**
- **Obserwuj mnie na Facebooku [lamarida.pl](https://www.facebook.com/lamarida.pl) FB**
- **Śledź mnie na Instagramie [lamarida.pl](https://www.instagram.com/lamarida.pl) Instagram**
- **Dziękuję i pozdrawiam! ☐**