




# Salsa z rajčat a paprik

asi 4 sklenic (á 350 ml)

   snadná příprava

 do 30 minut



## Přísady::

### Přísady:

200 g cibule  
červená chilli paprička  
1 PL olej  
600 g papriky - žlutá (očistěná a pokrájená na malé kousky)  
1000 g rajčata (očistěná a pokrájená na malé kousky)  
50 ml ocet - jablečný  
1 balíček Kyselina citrónová Dr. Oetker  
1 zarovnaná KL sůl  
0,5 KL pepř - mletý  
1 balíček Gelfix Extra 2:1 Dr. Oetker  
250 g cukr

- 1 Na přípravu salsy cibuli oloupeme a nakrájíme najemno. Chilli papričky očistíme a nakrájíme na drobné kousky. Ve větším hrnci rozpálíme olej, přidáme cibuli a osmahneme ji do zlatova. Postupně přidáváme papriku, kterou krátce osmahneme, rajčata, chilli papričky, ocet, kyselinu citrónovou, sůl a pepř a asi 3 minuty podusíme.
- 2 Obsah balíčku Gelfix smícháme s cukrem, přidáme do směsi a za stálého míchání asi 8 minut důkladně povaříme.
- 3 Případnou pěnu odebereme a plníme do připravených sklenic až po okraj. Uzavřeme pečlivě víčkem, sklenice obrátíme dnem vzhůru a asi 5 minut necháme stát na víčku.

### Tip:

- TIP: Salsa je vhodná ke grilovanému masu, sýrům a chipsům.

