


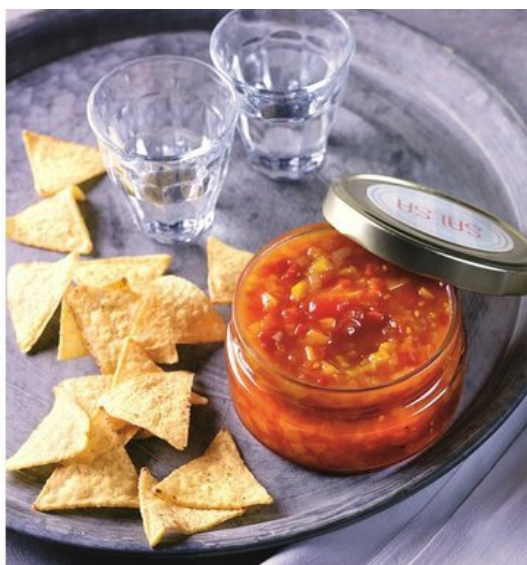
Апетитна салца с домати и чушки

Време е за домашно парти с много начос и тази толкова вкусна салца

6 буркана ((250 мл))

   Easy

 up to 60 Min.



Съставки:

Продукти:

1 кг домати
600 г чушки (жълти)
200 г лук
2 бр. люти чушки
1 с.л. олио
50 мл оцет (ябълков)
1 малко сол (на вкус)
1 малко пипер (смян, на вкус)
0,5 пак. Гелфикс Екстра 2:1
Dr.Oetker
250 г захар

- 1 Измийте домати, чушките и лютите чушлета (почистени от семки и дръжки) и ги нарежете на малки парченца. След това обелете лука и също го нарежете на ситно.

Загрейте олиото в тенджера и запържете лука. Към него добавете домати, чушките, оцета и подправките.

- 2 В отделен съд смесете захарта и половин пакет Гелфикс Екстра 2:1 и ги прибавете към останалите продукти. Нека сместа ври на силен огън при непрекъснато бъркане за около 10 мин.

Напълнете предварително приготвените и добре измити буркани с още горещата салца. Затворете ги и ги обърнете с капачките надолу за около 5 минути. Съхранявайте на тъмно и хладно.