

NAMINIS POMIDORŲ PADAŽAS

Receptai - Receptai

Parašė zaliavalgis.lt

Trečiadienis, 2017 Rugsėjis 27 16:13



Reikės:

- * 3 kg pomidorų;
- * 5 didelių raudonų paprikų;
- * 4 didelių svogūnų;
- * 1 galvos česnako;
- * 1 stiklinės cukraus;
- * 150 ml acto (naudojau obuolių actą);
- * 5 v.š. druskos;
- * 1 a.š. džiovinto baziliko.

Gaminimas: Nuplikytus pomidorus nulupame ir ir supjaustome nedideliais gabaliukais. Nedideliais gabaliukais supjaustome ir svogūnus bei papriką. Susmulkintas daržoves dedame į puodą, beriame druską, cukrų bei baziliką. Verdame vieną valandą. Sudėję susmulkintą česnaką ir supylę actą paverdame dar kelias minutes. Kiek atvėsus virtai masei viską susmulkiname blenderiu "Vitamix".

Pastabos:

- * gaminant iš nurodyto kiekio produktų padažo gausis 2-2,5L
- * jei planuojate padažo nesandėliuoti ilgesnį laiką, o vartoti iškart, cukraus ir acto tikrai užtektų mažiau (cukraus 2/3 stiklinės, acto 60ml).

Skanaus!

Už receptą ir nuotrauką dėkojame: FB "Veganiški receptai"

{JFBCGraph image=<https://www.zaliavalgis.lt/images/stories/koreguota.jpg>}

