

Umak od rajčica i paprika

Sočan umak od rajčica i paprike koji se može poslužiti hladan i topao

oko 4 staklenki po 350 ml



potrebno malo iskustva

do 60 Min.



Sastojci:

Umak od rajčica i paprike:

- 500 g rajčice
- 700 g crvene paprike
- 150 g luka kozjaka
- 1 režanj češnjaka
- 100 ml soka od rajčica (kupovnog)
- 5 žlice bijelog vinskog octa
- 1 omot Dr. Oetker Finesse korice limuna
- 1 razom puna žličica mljevenog crnog papra
- oko 2 vrha noža kajenskog papra
- 2 lovorova lista
- oko ½ žličica soli
- 1 žličica curryja
- 1 žličica zrna korijandera
- 1 žlica sjeckanog ružmarina
- 1 žlica sjeckanog timijana
- ½ omot Dr. Oetker Želirni šećer Extra 2:1 (250g)
- 2 vrha noža Dr. Oetker Konzervansa

1 Priprema:

Rajčice operite i narežite na manje komade. Papriku operite i narežite na veće komade. Luk i češnjak ogulite i narežite na sitne kocke. Zagrijte pećnicu.

Električna pećnica oko 150 °C
Pećnica na vrući zrak oko 130 °C

2 Komade povrća, sok od rajčice, ocat od malina, koricu limuna i sve začine stavite u veliki lonac. Dodajte želirni šećer i dobro promiješajte.

Miješajući zakuhajte. Stalno miješajući nastavite kuhati **na jakoj vatri najmanje 5 minuta**. Izvadite lovorov list i začinite smjesu. Umiješajte konzervans. Smjesu odmah izlijte do ruba pripremljenih staklenki s poklopcima s navojem (twist off) i zatvorite. Staklenke stavite u lim za pečenje ili pekač. Ulijte kipuću vodu tako da su staklenke oko 2 cm u vodi. Kalup oprezno stavite na rešetku u pećnici i ukuhajte.

Vrijeme pečenja: oko 35 Minuta



Dr. Oetker Hrvatska

Tip from the Test Kitchen

- Umak čuvajte na hladnom i tamnom mjestu (oko 6 mjeseci).
- Umak od rajčice i paprike može se poslužiti hladan, kao prilog uz meso na roštilju ili topao uz tjesteninu ili kuskus.
- Umjesto svježih rajčica možete upotrijebiti i limenku narezanih rajčica (neto količina 400 g). U tom slučaju izostavite sok od rajčica.
- Umak možete pokloniti kao dar iz vlastite kuhinje.

