



Zeleninový reliš

pochutina ku grilovaniu

asi 5 pohárov à 350 ml



jednoduchá príprava

do 60 minút



- 1 Paradajky na krátko vložíme do vriacej vody a následne prudko ochladíme studenou vodou. Olúpeme šupku, zbavíme semiačok a dužinu nakrájame na kocky.
- 2 Vo väčšom hrnci rozpálime olivový olej. Vložíme nakrájanú cibuľu, papriky, cuketu a cesnak a asi 5 minút podusíme. Pridáme paradajky, ocot, šťavu, soľ a korenie a dôkladne premiešame s Extra želirovacím cukrom. Za stáleho miešania privedieme do varu dôkladne povaríme minimálne 15 minút.
- 3 Odoberieme prípadnú penu a ihneď plníme do pripravených pohárov až po okraj. Uzavrieme viečkami, poháre obrátíme hore dnom a asi 5 minút necháme stáť na viečkach.

Tip:

- Cayenské korenie môžeme nahradiť chilli korením.

Prísady::

Prísady:

- 200 g paradajky mäsité
- 400 g cibuľa (nakrájaná na kocky)
- 200 g paprika červená (nakrájaná na kocky)
- 200 g paprika zelená (nakrájaná na kocky)
- 400 g cuketa (nakrájaná na kocky)
- 2 strúčiky cesnak (nakrájaný)
- 6 PL olej olivový
- 380 ml ocot biely vínný
- 200 ml šťava paradajková
- 2 zarovnané KL soľ
- 2 zarovnané KL mletá sladká paprika
- 1 zarovnaná KL korenie kari
- 1 polovica KL korenie čierne mleté
- korenie cayenské
- 1 balenie Želírovací cukor Extra 2:1 Dr. Oetker

