

# Sos picant – ketchup



Sos picant – ketchup!!

Acest sos picant, acest ketchup facut in casa, e taaare bun si se face foarte usor!!! Il puteti folosi la ciorbe, tocanite, gulas sau chiar **intins pe paine**.

E o tocana de legume ce nu trebuie sa va lipseasca din camara! O lingura din bunatatea asta va face diferenta ☐

Sa nu mai amintesc ca poate constitui o baza delicioasa pentru orice fel de pizza!!!!!!!

## Ingrediente:

- 12 bucati ardei gras
- 12 bucati gogosari
- 4-6 bucati ardei iuti ( se scot semintele)
- un litru **bulion**
- un kg ceapa
- sare, piper dupa gust
- 250 ml ulei (un pahar)
- 100 ml otet (un pahar mic)

- 150 g zahar (un pahar)
- o foaie dafin

### Mod de preparare:

Legumele se macina, crude, si se pun la fiert impreuna cu celelalte ingrediente timp de aproximativ 2 ore.

Rezulta un sos picant si foarte gustos:





Pozele vechi ☐



