

# 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)
- 1 litru **bulion**
- 1 kg ceapa
- sare, piper dupa gust
- 1 pahar ulei (250 ml)
- 1 pahar mic cu otet (100 ml)
- 1 pahar zahar (150 g)

- 1 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 ☐



