



Sposób przygotowania

Pomidory sparzyć i obrać ze skórki, wydrążyć środek z pestek. Pokroić w kostkę. Cebulę obrać i pokroić również w kostkę (taką większą). Do garnka wlać olej i dorzucić cebulę, chwilę przesmażyć. Dodać pomidory i dusić pod przykryciem 1 godzinę na małym ogniu. Następnie dodać cukier, sól i chilli. Gotować ponownie jeszcze około godziny, na małym ogniu i mieszać od czasu do czasu. Ważne, aby odparować nadmiar płynów. Gotową konfiturę przekładamy do słoiczka. Przechowujemy w lodówce.

Konfitura z pomidorów i cebuli



Składniki

- 1.2 kg pomidory lima
- 400 g cebula
- 100 g cukier trzcinowy
- 1 łyżeczka sól himalajska
- 1 łyżka olej
- 2 szczypty chilli