



Pikantny Dżem Pomidorowy Cayenne

Ten dżem pomidorowy ma słodki i pikantny smak, który świetnie komponuje się z mięsem i serami. Podawaj z grillowanym kurczakiem i wieprzowiną lub chrupiącą bagietką z serem ricotta.

 Czas na High: 1H

 Ilość porcji: 6+

 Czas na Low: 2,30H

 Czas przygotowania: 20

Składniki

- 2 kg obranych i posiekanych pomidorów
- 1 duże jabłko, obrane i posiekane
- 1 szklanka cukru
- 1 żółta cebula, pokrojona w kostkę
- ½ szklanki brązowego cukru
- ¼ szklanki octu jabłkowego
- 3 łyżki soku z cytryny
- 1 łyżeczka soli
- ½ łyżeczki mielonego pieprzu cayenne lub więcej do smaku
-



Wykonanie:

Połącz pomidory, jabłko, cukier, cebulę, brązowy cukier, ocet jabłkowy, sok z cytryny, sól i cayenne w dużym garnku doprowadź do wrzenia. Przełóż do miski wolnowaru i gotuj na LOW przez około 2 godziny 30 minut. Kontynuuj gotowanie na LOW, aż mieszanina zgęstnieje do konsystencji dżemu, czyli jeszcze około 30 minut. Schłodź dżem do temperatury pokojowej, przez 1 do 2 godzin. Przenieś do słoików z pokrywką i wstaw do lodówki.