PIKANTAIS PAPRIKAS IEVĀRĪJUMS NO HUGO





Sākusies vasara un līdz ar to arī grila sezona. Ja vēlaties būt gril vai piknika tusiņa persona numur viens, pagatavojiet pikanto sarkanās paprikas ievārījumu pēc manas receptes.

Tas ir fantastisks, nepierasts, lieliski piemērots gaļai, un tā pagatavošana nav ļoti darbietilpīga. Varat pasniegt to kā namsaimnieka sveicienu, ar labu maizi pirms svinīgākām pusdienām vai vakariņām.

Jums būs nepieciešams:

1 kg iztīrītas svaigas sarkanās paprikas
1/2 kg kristāliskā cukura (vēlams, cukurniedru brūno)
1 iepakojums Gelfix 2:1, no Dr. Oetker (ievārījuma biezinātājs)
3 – 4 kaltēti čili pipariņi

Process:
Sagrieziet papriku mazākos gabaliņos. Pievienojiet 4 ēdamkarotes cukura, 1 paciņu Gelfix 2:1 un kārtīgi samaisiet. Liek uz uguns un uzvāra. Uzmanību - nepārtraukti maisot! Uzkarsē līdz vārīšanās temperatūrai un vāra 1 minūti.
Pievienojiet pārējo cukuru un atkal uzvāra, ļaujot vārīties 2 minūtes. Tad noņemiet ievārījuma katlu no uguns un viegli sablenderējiet papriku ar rokas blenderi. Paprika ir cieta un neizvārās tā, kā mums būtu nepieciešams. Atgrieziet katlu uz uguns un vāriet vēl 3 minūtes. 1 minūti pirms zaptītes pagatavošanas beigām pievienojiet 1 tējkaroti citronskābes. Tas piešķirs pareizo blīvumu un , galvenais, krāsu.
Salejiet karsto ievārījumu sagatavotās, nelielās burciņās, labi aizveriet vāku, apgrieziet otrādi un ļaujiet tām atdzist 24 stundas.
GATAVS!!

Jūs varat izmantot citus ievārījuma biezinātājus vai arī speciālo ievārījuma cukuru 2:1. Čili pipariņus pievienojiet uzmanīgi un tik daudz cik asu vēlaties, jo tiem ir ārprātīgi daudz asuma gradācijas.

Lai labi garšo, draugi!
Tavs Hugo