Paprikovo – rajčatový koncentrát

https://www.varimesmarcelou.cz/paprikovo---rajcatovy-koncentrat

Paprikovo – rajčatový koncentrát je další z možností, jak efektivně zpracovat úrodu paprik, rajčat i cibule koncem léta. A výsledkem je naprostá chuťová bomba, použitelná v kuchyni na mnoho způsobů.

Na přípravu paprikovo – rajčatového koncentrátu budeme potřebovat

- 2 kg nakrájených rajských jablíček (menší na polovinu, větší na čtvrtiny)
- 400-500 g červených paprik (kapií) bez semeníků a stopek nakrájených na čtvrtiny
- 4 středně velké cibule, oloupané a překrojené na čtvrtiny
- 4 velké stroužky česneku, neloupat (oloupat až po upečení a pak společně se zeleninou rozmixovat)
- 150 g mrkve nakrájené na špalíčky
- 1 polévkovou lžíci sójové omáčky
- 2 polévkové lžíce Aceta Balsamica (balsamikový ocet)
- 4 polévkové lžíce oleje (nejlepší je olivový)
- 4 bobkové listy
- 8 g soli (anebo podle chuti)
- 2 větvičky rozmarýnu

Dále si připravíme:

- Plech s vyšším okrajem nebo velký pekáč
- 1 arch papíru na pečení
- Ponorný mixer
- 5 sklenic o obsahu 4,5 - 5 dl s uzávěrem Twist-Off
- ½ l převařené vody na naředění koncentrátu

Doba přípravy: **cca 60 minut**

Pečení v troubě: **na 220 °C 30 minut + 30 minut na 200 °C (v obou případech nezakryté)**

Doba sterilizace: **30 minut na 90 °C**

Postup přípravy paprikovo – rajčatového koncentrátu

Troubu zapneme a teplotu nastavíme na 220 °C.

Dno pekáče pokryjeme papírem na pečení. Všechnu uvedenou zeleninu nakrájíme na menší kusy a vložíme ji do pekáče či plechu s vyšším okrajem (bude téměř plný). Přidáme i uvedené koření. Jen připomínám – česnek neloupat, ten oloupeme až po upečení.Přidáme olej, sůl a sójovou omáčku i Aceto Balsamico.



Promícháme a plech vložíme do vyhřáté trouby na 220 °C. Ničím nezakrýváme. Nezapomeneme směs v troubě několikrát promíchat a ochutnat, zda jsou chutě dle vašich představ. Já jsem ještě přidávala sůl.

Po 30 minutách snížíme teplotu na 200 °C a pečeme ještě dalších 30 minut. Pečená zelenina neskutečně krásné voní.



Z upečené zeleniny odstraníme bobkové listy a větvičky rozmarýnu. Ještě horkou směs postupně rozmixujeme ponorným mixerem do hladka (mixovala jsem na 4 dávky). Papriky i rajčata není třeba po upečení loupat, protože chuť upečených slupek se přenese i do výsledné chuti, a tak ji obohatí.



Do hladka rozmixovaný zeleninový koncentrát přelijeme do hrnce, rozředíme ho ½ l převařené vody a přivedeme k varu. Od bodu varu stačí 5 minut. Hotový horký koncentrát plníme do připravených sklenic a uzavřeme (viz můj článek o zavařování ve sklenicích twist-off a Omnia). Doba sterilizace je 30 minut na 90 °C.

Použitelnost paprikovo-rajčatového koncentrátu je opravdu široká, až ochutnáte, řeknete si, jak skvěle bude v zimě chutnat v polévce, s plněnými paprikami nebo s masovými koulemi, či pečeným masem.