

Острый соус пiri пiri



На 100 грамм:
Калорийность: **90.56 ккал.**
Белки: **1.63 г.**
Жиры: **5.36 г.**
Углеводы: **9.27 г.**

Страница рецепта: <https://www.yournutrition.ru/recipes/ostryj-sous-piri-piri/>

Ингредиенты:

- красный лук - 2 шт
- чеснок - 1 головка
- красный чили - 1 горсть
- красный болгарский перец - 2 шт
- томат очищенный от кожуры - 3 шт
- оливковое масло - 4 ст.л
- лимон - 3 шт
- красный винный уксус - 80 мл
- сахар - 2 ст.л
- соль - 1 ст.л
- молотый черный перец - 1 ч.л
- лавровый листик - 2 шт
- сушеный орегано - 1 ст.л
- копченая паприка - 1 ст.л

Приготовление:

Воспользуемся кухонным комбайном и смешаем все.
Перемещаем нашу смесь в кастрюлю и на умеренном огне готовим 20 минут.
Периодически перемешивая. Соус не должен пригореть.
Расфасовываем соус по банкам и храним в холодильнике 2 недели.