




Dżem z papryczki chili

Aby uzyskać łagodny dżem, użyj 1/4 łyżeczki nasion chili, a do ostrzejszego dżemu użyj 1 łyżeczki nasion chilli lub jeśli lubisz naprawdę ostre smaki, użyj wszystkich.

 Czas na High: 4H

 Czas na Low: 8H

 Ilość porcji: 6+

 Czas przygotowania: 20

Składniki

- 3 czerwone chilli, pozbawione nasion i drobno posiekane nasiona zachowaj
-
- 1/4 łyżeczki - 1 łyżeczka nasion chili
-
- 200g posiekanych pomidorów
-
- 1 ząbek czosnku, wyciśnięty
-
- 1 szalotka, drobno posiekana
-
- 1/2 szklanki 1 łyżka brązowego cukru
-
- 1 łyżka octu jabłkowego
-
- 1 łyżka świeżo wyciśniętego soku z cytryny
-



Wykonanie:

Umieść wszystkie składniki w misie wolnowaru.

Gotuj na HIGH przez około 4 godziny. Po około 1,5 godziny ustaw pokrywkę wolnowaru tak, aby była lekko uchylona.

Aby uzyskać łagodny dżem, użyj 1/4 łyżeczki nasion chili, a do ostrzejszego dżemu użyj 1 łyżeczki nasion chilli lub jeśli lubisz naprawdę ostre smaki, użyj wszystkich.