

# Konfitura z pomidorów

2 porcje 25 minut

## Składniki

- 500 g pomidorów rzymskich, pokrojonych w drobną kostkę
- 250 g czerwonej cebuli, pokrojonej w drobną kostkę
- 50 g cukru brązowego
- 75 ml białego octu
- 50 ml oliwy z oliwek
- 1 łyżeczka pieprzu cayenne
- 1 łyżeczka skrobi, rozcieńczonej w niewielkie ilości wody
- 1/2 łyżeczki soli

## Przygotowanie

1. Zamocuj ostrze wielofunkcyjne w kielichu do gotowania.
2. Umieść 500 g pomidorów, 250 g czerwonej cebuli oraz 50 ml oliwy z oliwek. Zamknij pokrywę kielicha.
3. Ugotuj.
4. Dodaj 50 g cukru, 75 ml octu, 1 łyżeczkę pieprzu cayenne. Zamknij pokrywę kielicha.
5. Ugotuj.

6 Dodaj skrobię rozcieńczoną z wodą oraz 1 łyżeczkę soli. Zamknij pokrywę kielicha.

7 Ugotuj.

8 Gotowe do podania. Smacznego!