

**רכיבים:**

1 בצל גדול

$\frac{1}{2}$  כפית זנגביל

מלח ופלפל

1 כוס סוכר חום רך

$\frac{1}{2}$  כפית סיידר תפוחים

5 עגבניות גדולות ובשלות

1 כפית פלפל אנגלי

$\frac{1}{4}$  כפית ציפורן

$\frac{1}{4}$  כוס רוטב ווסטרשיר

## אופן ההכנה:

1. חותכים את העגבניות והבצל ומניחים במחבת גדולה. מוסיפים את המרכיבים הנותרים ומביאים לרתיחה. מנמיכים את החום ומבשלים במשך 40 דקות תוך כדי בחישה מפעם לפעם.

2. מעבירים את התבשיל לקערה ומצננים. מניחים במעבד מזון ומערבלים עד שהתערובת חלקה. שוב מביאים לרתיחה ומקררים מעט. מאחסנים בקנקנים או בקבוקים אטומים, במקום קר וחשוך עד ל-6 חודשים. לאחר פתיחה ניתן להשתמש עד חודש אחד.

## הצעת הגשה:

עם אומצה, נקניק, נתחי בשר או כרוטב מעל בשרים קרים.