

Kečup z paprik

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 3

- Červené papriky 1 kg
- Cibule šalotka 200 g
- Jablka 120 g
- Jablečný ocet 400 ml
- Estragon 1 snítka
- Máta 2 snítka
- Šalvěj 2 snítka
- Tymián 3 snítka
- Semínka koriandru 1 lžička
- Celý pepř 1 lžička
- Hřebíček 1 lžička
- Cukr 80 g
- Sůl 1 lžička
- Kukuřičný škrob 1 lžička

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Papriky opečte v troubě, až se na nich utvoří puchýřky. Pak je zabalte do fólie, nechte 10 minut odležet, odstraňte slupku a semínka. Šalotku i jablka oloupejte, z jablek a chilli papriček odstraňte jádřinec. Vše nakrájejte na kousky a rozmixujte.

Do kastrolu nalijte rozmixovanou směs, 700 ml vody a ocet. Snítky estragonu, máty, šalvěje a tymiánu opláchněte a svažte. Koriandr, celý pepř a hřebíček dejte do plátěného sáčku, který převažte provázkem. Bylinky i sáček s kořením přidejte do kastrolu a přivedte k varu.

Vše vařte asi 30 minut, pak bylinky i koření vyjměte. Ochutťte cukrem a solí a svažte na polovinu objemu. Škrob rozmíchejte v trošce vody, paprikový kečup zahustěte a společně za stálého míchání ještě asi 2 minuty provařte. Naplňte do sklenic, dobře uzavřete a 20 minut sterilujte.