

Domácí kečup 1

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- sůl 1 lžíce
- cibule 250 g
- kapie 3 ks
- cukr 250 g
- ocet 20 cl
- rajče 1.5 kg
- **podle chuti**
- feferonka 1 ks
- **podle potřeby**
- skořice 1 ks

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Zavařování

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Rajčata omyjeme, cibuli oloupeme a společně s kapií nakrájíme. Přidáme cukr, sůl, ocet a kousek skořice.

Ingredience na kečup vaříme 1,5 hodiny. Poté rozmixujeme a přecedíme.

Domácí kečup plníme do sklenic a sterilujeme 20 minut na 85 °C.

Máme-li rádi ostrý kečup, přidáme feferonku.