

Domácí kečup 2

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- voda 150 ml
- bobkový list 2 ks
- mletá sladká paprika 1 lžička
- cibule 250 g
- rajče 2 kg
- mletá skořice 1 špetka
- celý černý pepř 10 kulička
- cukr 150 g
- jablko 250 g
- hřebíček 3 ks
- 8% ocet 150 ml
- celé nové koření 5 kulička
- sůl 1 lžíce

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Do připraveného kastrolu si nandáme omytá a přepůlená hodně zralá rajčata, očištěná jablíčka i se slupkou, oloupanou a nahrubo nasekanou cibuli.

Pak přidáme ocet, cukr a veškeré koření. Koření si můžeme dát do zvláštního obalu, abychom ho potom nemuseli lovit z kastrolu. Zeleninu vaříme do zhoustnutí, za občasného míchání, asi 1 hodinu. Záleží na vodnatosti rajčat. Pokud máme kvalitní kastrol míchat nemusíme.

Potom vyndáme obal s kořením a směs na kečup ponorným mixerem rozmixujeme. Kečupovou směs propasírujeme přes husté síto a kečup si horký nalijeme do skleniček. Kečup sterilujeme 20 minut.