

Kecap (2)



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **15 kg** samlevenog paradajza
- **600 g** šecera
- **140 g** soli
- **200 g** gustina
- **200 ml** vinskog sirca
- **1/3 kašičice** cimeta
- **1** konzervans
- origano

Priprema

Samleveni paradajz staviti u dublju šerpu i staviti na šporet da se kuva. Posle pola sata kuvanja, dodati šecer, so, vinsko sirce i cimet. Nastaviti sa kuvanjem. Kada pocne da se zgušnjava, izvaditi oko litar tecnosti i nacisto je ohladiti. U izvaenoj, ohlaenoj, tecnosti rastvoriti gustin. Gustin polako dodavati u paradajz, uz neprestano mešanje. Origano dodati po ukusu. Sipati kesicu konzervansa, promešati da se konzervans rastopi i sipati vruc kecap u tegle ili flašice. Tegle (ili flašice) staviti pod cebe, dok se ne ohlade.

Savet