Kecap



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **6,500 g**paradajza
- **550 g**šecera
- **150 g**soli
- **100 ml**sirceta
- **2 kesice**origana
- **malo**bosiljka
- **250 g**gustina
- **5 g**konzervansa

Priprema

Paradajz oprati, samljeti na masini koja odvaja kospice i kozicu. Dobila sam 7,5l soka. Odvojiti 500ml soka pa kasnije umutiti sa gustinom. Ostatak staviti da se kuha. Nakon pola sata dodati šecer, so, origano i bosiljak. Kuhati još pola sata pa dodati gustin, sirce i konzervans. Tegle sterilisati u rerni na 100 stepeni dok se paradajz kuha. Sipati vruc kecap u tegle. Umotati u cebe da se hladi preko noci.

Savet

Keap je odlian!