

Leskovacki kecap



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **5 kg**paradajza
- **250 g**šecera
- **250 ml**alkoholnog sirceta
- so
- **2 kesice**origana

Priprema

Paradajz oljuštiti i samleti i kuvati dok ne pocne da se zgušnjava. Pred kraj dodati sirce, šecer, so po ukusu i origano kuvati još 15 minuta. Vruc kecap sipati u vruce tegle. Dobro zatvoriti i uviti u cebe dok se ne ohladi.

Savet

Probajte moja deca ga obožavaju!!!