

Kecap



Sastojci

Potrebno je:

- 3 kg paradajza
- 7 babura
- 7 glavica crnog luka
- 3 kašike soli
- 2 kašike šecera
- 3 kašike sirceta
- 1/2 kašičice mlevenog bibera
- 1 kesica konzervansa

Priprema

Operite, ocistite i isecite paradajz tako što cete mu odstraniti zeleni deo oko drške.

Babure i crni luk takoce ocistite, operite i isecite, dodajte isecenom paradajzu pa sve kuvajte u vrijucoj slanoj vodi dok dobro ne omekne.

Kuvano povrce procedite pa propasirajte, dodajte so, šecer, biber i senf. Kuvajte dalje, mešajuci, dok masa ne bude gusta kao pekmez. Dodajte kesicu konzervansa i skinite sa štednjaka.

Promešajte kecap pa ga sipajte malo senfa, u prokuvane teglice. Dok je još sve toplo, povežite teglice celofanom, najbolje duplim, i stavite u pecnicu. Okrenite dugme na 60°C i ostavite tako tegle oko pola sata.

Posle toga ih odnesite tamo gde stoji i ostala zimmica. Kao što vidite, kecap je specifični koncentrat paradajza pomešan sa paprikama i lukom. Ima izuzetno dobar ukus.

Može se upotrebiti kao dodatak mnogim jelima od mesa, zatim raznim umacima i corbama.