

Kecap sa pecenim paprikama



Sastojci

Potrebno je:

- 1 kg crvenih paprika
- 2 kg paradajza
- 400 g crnog luka
- 2 ljute crvene papricice
- 1 kašika bibera u zrnu
- 2 lista lorbera
- 3 struka origana
- 3 struka majcine dušice
- 3 dl vinskog sirceta
- 30 g soli
- 0,5 kg želir šecera
- grancica ruzmarina

Priprema

Opranu, prepolovljenu i očišćenu papriku pecite u rerni 10 minuta. Kada se ohladi, oljuštite je.

Paradajz prelijte vrelom vodom, oljuštite ga, izvadite mu semenke i isecite na četvrtine. Iseckajte luk i papricicu iz koje ste izvadili semenke.

Pripremljene sastojke zakuvajte sa sircetom i solju, dodajte lorber i biber i uz povremeno mešanje kuvajte jedan sat. Izvadite začine i napravite pire od povrća. Dodajte šećer, pa vratite da se kuva uz stalno mešanje.

Kad provri, kuvajte još četiri minuta. Zacinite prema ukusu, kecap sipajte u flaše i dobro zatvorite.