

## **Domaci kecap (3)**



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 kg** paradajza
- **2** vece crvene mesnate paprike
- **1 kašicica** peršuna
- **1** cenbelog luka
- **1 glavica** crnog luka
- **20** g šecera
- **1 kašicica** soli
- **3** zrnalevenog karafilica
- **20 ml** sirčeta
- **1/2 kašicice** cimeta

### **Priprema**

Prvo iseckati paradajz, papriku i luk. U vecoj šerpi zagrejati vodu, dodati iseckan paradajz, papriku, luk beli i crni i peršun. Kuvati 10-tak minuta. Zatim, ocediti od vode. I u pasirci (mrežici) ispasirati sastojke iz šerpe. Pasirati više puta, da bi dobili što vecu i bolju smesu.

Tu smesu, staviti u šerpu, dodati karanfilic, cimet, šecer i so. I kuvati na laganoj vatri, uz konstantno mešanje. Na pocetku kašikom skupljati penu, i vaditi je u cašu.

Kada pocne da se zgušnjava, dodati sirce i nastaviti sa mešanjem.

Mešati do željene gustine. Kada je gotov, sipati u teglu, uviti je u peškir, i otvorenu ostaviti da odstoji do ujutru.

Ujutru ga probati, zatvoriti i držati u frižideru.

## **Savet**

Od ove koliine se dobije pola tegle. Ovo je bila proba. Odlian je domai pelat za picu. I žao mi je što ne mogu da vam prenesem miris. Prijatno.