

Domaci kecap



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **240** min

Sastojci

Potrebno je:

- **10 kg** paradajza
- **2 šoljice (od crne kafe)** sirceta
- **2,5 šoljice** ulja
- **1/2 šoljice** soli
- **4 šoljice** šecera
- **3 list** lovora
- **2 kašičice** senfa
- **1 čašica** vinjaka
- **2 vezice** peršuna
- **1 veka** glavica crnog luka
- **1 glavica** belog luka
- **2 kašičice** origana
- **malo** bibera u zrnu
- **malo** karanfilica
- **1 kesica** konzervansa

Priprema

10 kg paradajza (paradajz samleti na mašini koja odvaja semenke i kožicu) staviti u vecu šerpu. Dodati sirce, ulje, so, šecer, senf i vinjak. Uzeti cistu gazu i u nju staviti 2 vezice peršuna, ociscenu glavicu crnog i belog luka, origano, biber, karanfilic i lovorov list. Ovo dobro uvezati i prikaciti za rucku od šerpe. Staviti da se kuva, uz povremeno mešanje. Kecap se kuva 3-4 sata, u zavisnosti od toga koju gustinu želite. Pred kraj kuvanja dodati 1 kesicu konzervansa. Vruc kecap sipati u zagrejane teglice ili manje flašice.

Savet