

Domaci Kecap



Sastojci

Potrebno je:

- 3 kg paprike crvene (roge)
- 3 kg paradajza
- 1 kašika šecera
- 1 kašika soli
- pola cepa rakije
- 1 kašika konzervanasa

Priprema

Oprati crvenu papriku, ocistiti je od špica, iseci na kockice i obariti. Bariti je dok skroz ne omeksa. Paradajz isto oprati, iseckati na kockice i kuvati ga dok se ljuska ne odvoji. kada se odvoji, onda je i on gotov.

Kad je sve skuvano, onda ocediti papriku iz vode i pasirati ga zajedno s paradajzom. Kad ispasirate, kuvati ga dok se još ne zgusne, uz mešanje, da bobijete željenu gustinu. Kada ste dobili gustinu koju želite, tek onda dodati šecer, so, rakiju i konzervans.

Tako vruce, sipajte u vruce tegle, sterilisane u rerni, poklopite i sklonite na tamno mesto.

Ja sam ga danas kuvala i odlican je.