

Kecap



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **6,500 g** paradajza
- **550 g** šecera
- **150 g** soli
- **100 ml** sirceta
- **2 kesice** origana
- **malobosiljka**
- **250 g** gustina
- **5 g** konzervansa

Priprema

Paradajz oprati, samljeti na masini koja odvaja kospice i kozicu. Dobila sam 7,5l soka. Odvojiti 500ml soka pa kasnije umutiti sa gustinom. Ostatak staviti da se kuha. Nakon pola sata dodati šecer, so, origano i bosiljak. Kuhati još pola sata pa dodati gustin, sirce i konzervans. Tegle sterilisati u rerni na 100 stepeni dok se paradajz kuha. Sipati vruc kecap u tegle. Umotati u cebe da se hladi preko noci.

Savet

Keap je odlian!