

Domaci kecap (4)



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **150 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **10 kgzreli paradajz**
- **6 glavicacrni luk**
- **3 glavicabeli luk**
- **6 listalovora**
- **2 komadaljute papricice**
- **1 kašikabiber**
- **1 kašikaorigano**
- **1 kašika cimeta**
- **po ukususoli**
- **1 kašika esencije**
- **10 gkonzervans**
- (ako ga ne pasterizujete)

Priprema

Paradajz oprati i iseci na manje delove. Samleti paradajz specijalnom mašinom koja odvaja semenke i koru. Samleti dva puta. Dodati očišćen crni luk bez seckanja. Beli luk ocistite i dodajte, a zatim i samlevenu ljutu papricicu i lovoroš list. Kuvati na laganoj vatri 2 h, a onda dodati so, cimet, origano, biber i esenciju.

Nastaviti kuvanje, ali uz povremeno mešanje. Kuvati do željene gustine. Crni i beli luk ispasirajte, a lovoroš list izvadite. Pri kraju dodati konzervans (ili ga pasterizujte) i sipajte vruc u vrele tegle. Pokrijte cebetom i ostavite da se hladi.

Recept je star 20 godina, ali je po mom ukusu, ne dodaje se gustin i to mi se jako svia! Ako volite ljuce dodajte

još ljute papricice. Ostavite do služenja. Prijatno!

Savet