

Domaci kecap (4)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **150** min

Sastojci

Potrebno je:

- **10 kg** zreli paradajz
- **6 glavic** crni luk
- **3 glavic** beli luk
- **6 list** lovora
- **2 komad** ljute papricice
- **1 kašik** biber
- **1 kašika** origano
- **1 kašika** cimeta
- **po ukusu** soli
- **1 kašika** esencije
- **10 g** konzervansa
- (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 lovorov 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 lovorov list izvadite. Pri kraju dodati konzervans (ili ga pasterizujte) i sipajte vruć 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