

Kecap (3)



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- **5 kg** paradajza
- **60 g** šecera
- **1 kašik** belog luka u prahu
- **1 dl** jabukovog sirceta
- **2 list** lorbera
- **2 kašike** origana
- **1 kašik** bosiljka
- **1 kašik** morske soli
- **2 dl** ulja
- **po želji** ljute papricice

Priprema

Sok od 5 kg opranog i oljuštenog paradajza staviti u vecu šerpu da provri. Zatim dodati ostale sastojke i kuvati na slabijoj temperaturi dok se ne smanji na 1/2 ili 1/3 ako želite da kecap bude gušći. Mešati da kecap ne zagori i proveriti da li je dovoljno slan, pa po potrebi dosoliti. Takođe, za ljut kecap dodati 3-4 sitno iseckanih ljutih papricica. Po završenom kuvanju, izvaditi lorber i vruć kecap sipati u vruće tegle koje su prethodno dobro oprane i osušene u rešnici na 100 stepeni C. Zatvoriti ih suvim i čistim poklopcima i uviti u cebe dok se potpuno ne ohlade.

Savet

Ovo je osnovna mera, koja se može povećavati ili smanjivati po želji. Takođe, može se staviti vinski, umesto

jabukovog sireta.