

Domaci kecap & Homemade ketchup



težina: **lako**

za: **50** osoba

vreme pripreme: **200** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4 kg** paradajza
- **1/2 kg** crnog/crvenog luka
- **3** cenabelog luka
- **4** mesnate crvene i zelene paprike-silje
- **100 ml** ulja
- **1 kašičica** sarenog mlevenog bibera
- **1 kašičica** mlevenog pimenta/allspice
- **1 kašika** soli
- **150 g** šecera (beli/smedji)
- **1/2 kašičice** cimeta
- **1 kašičica** suvog mlevenog bosiljka
- **1 kašičica** mlevenog origana
- **125 ml** jabukovog sirceta

Priprema

Luk crni i beli sitnije iseci i dinstati na ulju i malo vode oko 20 minuta (dolivati po malo vode). Paradajz oljuštiti, seci sitnije i dodati na luk. Papriku ispeci u rerni, oljuštiti, ocistiti od semenki i usitniti i sipati u šerpu. Dodati so, šecer, biber, cimet. Kuvati oko 90 minuta, na niskoj temperaturi (1 od 3). Sve ispasirati štapnim mikserom. Doliti jabukovo sirce, mleveni origano i bosiljak (u mlinu za biber). Kecap kuvati još 90-120 minuta, tj. do željene gustine.

Kecap obavezno probajte i popravite ako treba dodavanjem zacina. Tegle oprati i sterilisati u rerni ili mikrotalasnoj. Puniti tegle i flašice, zatvoriti. Pasterizovati: sve poredjati u šerpu kojoj postavimo kuhinjsku

krpu i dolijemo vodu. Kuvati na nižoj temperaturi, ostaviti da prokljuca i tako kuvati 15 minuta. Ostaviti da se sve ohladi, posušiti i lepiti nalepnice sa datumom pasterizacije.

Savet

Pasterizacija, je jedini nain spremanja zimnice bez hemije, koja se nee pokvariti. Kada se keap jednom otvori, uva se u frižideru i do 15 dana.