

## **Domaci kecap (5)**



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **5 kg** zrelog paradajza
- **2-3 grancice** celerovog lišca
- **40 g** šecera
- **1 dl** vinskog sirceta
- **2 dl** ulja
- **3 list** lorbera
- **5** ljutih papricica (nije obavezno)
- **1 kašika** soli

### **Priprema**

Oprati, posušiti kuhinjskim ubrusom, pa sitno iseckati lišce celera. Oprati i vrlo sitno iseckati ljute papricice. Oprati paradajz, pa ga oljuštiti i samleti u blenderu. Ukoliko imamo mašinu za pravljenje soka od paradajza, koja prilikom mlevenja odvaja ljuske od ploda, upotrebicemo nju. Sok od paradajza staviti u vecu šerpu, pa ga zagrejati do kljucanja, a zatim smanjiti temperaturu na vrlo tiho kuvanje. Dodati seckan celer, ulje, sirce, šecer, so, lorber i papricice. Kuvati koliko je potrebno da bi se kolicina smanjila na 1/3, u pocetku mešajuci povremeno, a kasnije cešce. Proveriti da li je kecap dovoljno slan, pa dosoliti ukoliko je potrebno.

Odabrati i oprati lepe tegle koje nisu oštećene, ostaviti ih da se ocede, a pola sata pre završetka kuvanja kecapa staviti ih na rešetku u rerni, naopako okrenute, da se ugrelu i dobro osuše na 100°C. Iskljuciti ringlu na kojoj se kuvao kecap, a i rernu. Vaditi suvom krpom jednu po jednu teglu, i uvek zatvoriti vrata od rerne da se ostale tegle ne bi hladile. Puniti tegle kecapom pomocu manje kutlace ili levka za punjenje tegli. Ako imamo originalne poklopce za tegle - stavicemo ih. Ispod svakog poklopca staviti komad celofana, da kecap ne bi došao

u dodir s poklopcem. U slučaju da nemamo poklopce, staviti po 2 komada celofana s dve gumice. Obrisati tegle ukoliko su umrljane kecapom. Namestiti "toplo gnezdo" u kome ce se tegle hladiti naredna dva dana. Kaže se da tegle idu u "dunst". Nastojati da to bude mesto na kome ih niko nece pomerati, ušuškane u, nekada su bile perine, a danas u Dormeo pokrivače :) Nakon dva dana, kada tegle budu ohladjene, spremiti ih na mracno i hladno mesto, recimo, neki plakar u podrumu, na terasi i slicno. Tegle ne tumbati. Ako u podrumu ima miševa koji mogu da progrizu celofan, obavezno staviti metalne poklopce.

## **Savet**

Ovo je recept za fantastičan domaći kečap iz mamine sveske, koji je po sastavu sličan industrijskom, ali nema nikakve aditive, ni konzervanse. Navedene količine su za 8 manjih tegli, u zavisnosti od količine tečnosti koja će ispariti, odnosno, od dužine kuvanja. Kečap se, inače, pakuje u najmanje teglice, čini mi se da su to one od 200 grama. Kada nađemo teglicu, ostatak obavezno kuvati u frižideru. Navedene količine mogu i da se dupliraju u sezoni paradajza.