

Domaci kecap (5)



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **5 kgzrelog paradajza**
- **2-3 grancice celerovog lišca**
- **40 gšecera**
- **1 dlvinskog sirceta**
- **2 dlulja**
- **3 listalorbera**
- **5ljutih papricica (nije obavezno)**
- **1 kašikasoli**

Priprema

Oprati, posušiti kuhinjskim ubrusom, pa sitno iseckati lišće 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 ljske 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 sekan celer, ulje, sirce, šecer, so, lorber i papricice. Kuvati koliko je potrebno da bi se kolicina smanjila na 1/3, u pocetku mešajući povremeno, a kasnije cešće. Proveriti da li je kecap dovoljno slan, pa dosoliti ukoliko je potrebno.

Odabrat i oprati lepe tegle koje nisu oštecene, ostaviti ih da se ocede, a pola sata pre završetka kuwanja kecpa staviti ih na rešetku u rerni, naopako okrenute, da se ugreju i dobro osuše na 100°C. Iskljuciti ringlu na kojoj se kuva 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 gume. Obrisati tegle ukoliko su umrljane kecapom. Namestiti "toplo gnezdo" u kome će se tegle hladiti naredna dva dana. Kaže se da tegle idu u "dunst". Nastojati da to bude mesto na kome ih niko neće pomerati, ušuškane u, nekada su bile perine, a danas u Dormeo pokrivace :) Nakon dva dana, kada tegle budu ohladjene, spremiti ih na mračno i hladno mesto, recimo, neki plakar u podrumu, na terasi i sличno. Tegle ne tumbati. Ako u podrumu ima miševa koji mogu da progrizu celofan, obavezno staviti metalne poklopce.

Savet

Ovo je recept za fantastičan domaći keap iz mamine sveske, koji je po sastavu sličan industrijskom, ali nema nikakve aditive, ni konzervante. Navedene količine su za 8 manjih tegli, u zavisnosti od količine tenosti koja će ispariti, odnosno, od dužine kuvanja. Keap se, inače, pakuje u najmanje teglice, ini mi se da su to one od 200 grama. Kada nanemo teglicu, ostatak obavezno uvati u frižider. Navedene količine mogu i da se dupliraju u sezoni paradajza.