

Domaci kecap (6)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **6 kg** paradajza
- **8 srednjih glavic** crnog luka
- **5 vecih** babura
- **2 srednja** patlidžana
- **2 kašike** šecera
- **1/2 šoljice** sircaeta
- **1 vezališca** peršuna
- **malocelera**
- **2 kašike** soli
- **1 malu glavicu** propasiranog belog luka
- **1 kašicicu** cimeta
- **nekoliko** karanfilica
- **maloo** origana
- **1/2 kesice** konzervansa
- **malobibera**
- **po ukusu** ljute paprike

Priprema

Skuvajte paradajz. Posebno skuvajte seckani luk, paprika i patlidžan.

Kada je kuvano sve sameljite na mašinu za paradajz. Sipajte u šerpu, dodajte šecer, sirce, seckani peršun i celer. Kuvajte da bude gusto kao pekmez.

Onda dodajte so, beli luk, cimet, karanfilic, oregano, konzervans, biber i ljutu paprika po ukusu. Sve dobro promešajte pa još malo kuvajte.

Sipajte u tegle pa zapecite u rerni. Ohlaene povežite.

Savet