

Domaci kecap (2)



težina: **lako**

za: **35** osoba

vreme pripreme: **240** min

Sastojci

Potrebno je:

- **10-12 kg** paradajza
- **600 g** šecera
- **200 g** soli
- **200 g** gustina
- **2 kesice** origana
- **5 g** konzervansa
- **200 g** sirceta

Priprema

Paradajz samleti da se dobije 8 l soka. Sipati u lonac i pustiti da se kuva dok ne uvri do 6 l. Dodati 200 g soli, 200 g sirceta, 600 g šecera, 200 g razmucenog gustina, origano i konzervans. Prokuvati još malo dok se ne pocne da se zgušnjava. Vruce sipati u manje teglice ili u staklene flašice od sokica. Zatvoriti dobro i okrenuti naopako. Ostaviti tako da se ohladi.

Savet

Ako volite gust keap možete poveati koliinu gustina za 100 g. Keap je odlian, veoma lepog ukusa i može dosta dugo da stoji.