

Domowy keczup pikantny



Autor: **Kurka_domowa**
Przepisów: **126** Ocena: **4860**



> 6 os.



> 60 min



Średnie przystępne



Składniki:

- mięsiste pomidory (np. lima albo bawole serca), 2 kg
- papryczki chilli, 2 szt
- cebula, 70 deko
- czosnek, 2 główki
- ocet winny, do smaku, ja dałam 1/4 szklanki, ale można dać więcej
- cukier, 4 łyżki
- pieprz mielony, 3 łyżeczki (płaskie)
- sól, 2 łyżeczki
- olej, 3 łyżki
- zmielone ziele angielskie, goździki, cynamon i imbir, do smaku, ja dałam po pół łyżeczki

Sposób przygotowania:

- 1 Cebulę obieramy i kroimy w ćwiartki, sparzamy i osączamy. Pomidory sparzamy i obieramy. Wkładamy je do garnka razem z cebulą, dodajemy pokrojone papryczki chilli. Gotujemy przez 20 minut na dużym ogniu, potem zmniejszamy ogień do minimum i gotujemy jeszcze przez pół godziny.
- 2 Całość przecieramy przez sito, wsypujemy przyprawy i gotujemy kolejne 30 minut często mieszając. Po tym czasie wlewamy olej i ocet, wrzucamy obrane ząbki czosnku i odstawiamy na kwadrans. Po tym czasie doprowadzamy keczup do wrzenia, po czym usuwamy czosnek.
- 3 Gorący keczup rozlewamy do słoiczków i mocno zakręcamy. Pasteryzować przez 5 minut.

Twoje notatki do przepisu: