

# Ketchup z cukinii



Autor: **renaca**  
Przepisów: **13** Ocena: **194**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



tanie

## Składniki:

- 1,5 kg obranej i oczyszczonej cukinii
- 0,5 kg cebuli
- 400 g koncentratu pomidorowego
- 2 szklanki cukru
- 1 szklanka octu
- 3 łyżki soli
- 1 łyżeczka pieprzu
- 1 łyżeczka papryki słodkiej
- 1 łyżeczka papryki ostrej (lub pieprzu cayenne lub chili)

## Sposób przygotowania:

- 1 Cukinię i cebulę ścieramy na tarce o grubych oczkach. Zасыpujemy solą, dobrze mieszamy i odstawiamy na minimum 3 godziny w chłodne miejsce. Można również zrobić to wieczorem i wstawić na noc do lodówki. Po tym czasie przekładamy do wysokiego garnka i smażymy 45 minut bez przykrywania. Cukinia i cebula powinna nam się ładnie przez ten czas rozprażyć. Następnie dodajemy cukier i ocet i smażymy kolejne 20 minut często mieszając. Dodajemy pozostałe składniki i dusimy jeszcze 5 minut, żeby się wszystko ładnie połączyło. Zostawiamy do przestygnięcia.
- 2 Wystudzoną masę blendujemy i zagotowujemy - na tym etapie najlepiej przykryć pokrywką bo ketchup jest już gęsty i może zapryskać nam całą kuchnię :) Gorący ketchup przekładamy do słoiczków i stawiamy do góry dnem, żeby się zawekował.
- 3 Jemy ze smakiem jako dodatek do kanapek, pizzy, makaronów itd...
- 4 Moja uwaga: napisałam, że można dać paprykę ostrą lub pieprz cayenne lub chili - wszystko zależy od indywidualnego smaku. Ja dałam paprykę ostrą i moim zdaniem jest wystarczająco ostro.

## Twoje notatki do przepisu: