

Ketchup z cukinii



Autor: **kulinarneprzygody**
Przepisów: **241** Ocena: **11779**



5-6 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- (szklanka 250 ml) (porcja na 2,5 l ketchupu)
- Cukinia 1,5 kg młoda może być ze skórką, większe bez skóry i ziaren
- Cebula 0,5 kg
- Cukier 250 g
- Ocet jabłkowy 3/4 szklanki (można użyć zwykłego)
- Sól 2 łyżki
- Koncentrat pomidorowy 2 słoiczki łącznie 400 g
- Słodka papryka łyżeczka
- Ostra papryka 1/2 łyżeczki
- Pieprz łyżeczka

Sposób przygotowania:

1

Cukinię i cebulę zetrzeć na tarce jarzynowej (U mnie młoda cukinia ze skórką. Cukinię można obrać wtedy kolor będzie bardziej intensywny czerwony.) Posolić, przykryć ściereczką i odstawić na 4 godziny.

Po tym czasie przełożyć całość do garnka, nie odciskać. Gotować do miękkości 30 minut. Po tym czasie zdjąć z ognia i zblendować. Dodać cukier, ocet, koncentrat oraz przyprawy. Całość ponownie zagotowywać.

Gorący ketchup przelewać do wyparzonych najlepiej gorących słoików. Odwrócić do góry dnem i poczekać 30 minut powinny się zassać. Jeśli tak się nie stanie dodatkowo pasteryzować przez ok. 8-10 minut.

Zapraszam was również do odwiedzania mojego Facebooku gdzie dodaje wszystkie swoje p



Twoje notatki do przepisu:

