Kečup domácí

Ondřej Slanina

Ingredience

- 4 kg zralých rajčat
- 8 velkých cibulí
- 3 rovné pol. Lžíce soli
- 2 rovné pol. Lžíce sladké papriky
- 1 rovná kávová lžička mleté skořice
- 1 rovná kávová lžička mletého pepře
- 3 rovné lžičky hořčičného semínka
- 1 rovná lžička mletého zázvoru
- 1,5 dcl vinného octa
- 10 ks hřebíčku
- 8 zrnek nového koření
- 4 bobkové listy

Postup

Rajčata a cibuli pokrájíme a dáme spolu s ostatními ingrediencemi 3 hodiny vařit do úplného rozvaření. Koření důkladně v moždíři rozdrtíme a přidáme k rajčatům. Rozvařenou hmotu přepasírujeme a přidáme do ní ocet, cukr a dál zahušťujeme vařením do požadované konzistence. Počítáme s tím, že po vychladnutí ještě zhoustne.

Zdroj: cilka.eu