

Domácí kečup II.



Obtížnost: 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 1h 30min
Celkový čas: 1h 50min , Porce: 1

722 kalorií , 90 g cukrů , 0 g tuků , 30 g bílkovin

Autor: Angel 666

Odkaz: <https://srecepty.cz/domaci-kecup-ii>

Příprava

Omytá rajčata nakrájíme na kousky, přidáme sůl a všechno koření a podusíme doměkka. Rozdušená rajčata rozmixujeme ponorným mixérem, přidáme cukr a ocet a za stálého míchání odpařujeme, až dostaneme hustotu kečupu. Hotový kečup propasírujeme sítí, vrátíme do hrnce a znovu přivedeme do varu. Horký kečup naplníme do skleniček, zavíčkuje a sklenice sterilujeme při 85 °C 20 minut. Po skončení sterilace necháme vychladnout a uložíme.

Ingredience

- ✓ 3 kg hodně zralých měkkých rajčat
- ✓ 30 g soli
- ✓ 6 hřebíčků
- ✓ 10 kuliček nového koření
- ✓ 12 kuliček pepře
- ✓ malá špetka skořice
- ✓ 130 g cukru krupice
- ✓ 150 ml octa

Kategorie

Česká, Léto, Zavařeniny, Klasika, Ostatní

