zkus to s námi
•podomácku•
home-made quality

DOMÁCÍ KETCHUP

INGREDIENCE (na cca 750 ml = 2-3 malé sklenice)

- 1 kg zralých, nahrubo nakrájených rajčat
- 1 mrkev na kostky
- 1 malá cibule na kostky
- 1 menší celer na kostky
- poctivá špetka mletého hřebíčku
- 1 velký bobkový list
- špetka muškátového oříšku
- 1 lžička mořské soli
- 150 ml červeného vinného octa
- 60 g jemného třtinového cukru

JAK NA TO

1) Všechny ingredience kromě cukru vložte do zavařovacího hrnce (nebo hrnce s tlustým dnem). Směs přiveďte k varu, stáhněte plamen a přikrytou poklicí duste 30 minut. Poté poklici sundejte a za občasného míchání vařte dalších 15 minut. Hrnec odstavte.

2) Ze směsi odstraňte bobkový list a pomocí mixéru nebo kuchyňského robota umixujte pyré. To potom přepasírujte skrz nylonový cedník zpět do čistého hrnce.

3) Do směsi vmíchejte cukr, přiveďte k varu a za stálého míchání vařte 5 minut, dokud směs nezíská konzistenci husté smetany.

4) Odstavte hrnec z plamene, naplňte do teplých sterilovaných sklenic a zavíčkujte (víčka by neměla být kovová a naopak by měla být odolná vůči octu).

5) Skladujte na suchém chladném místě a spotřebujte do 3 měsíců. Po otevření uchovávejte v lednici a spotřebujte do 2 týdnů. Před použitím protřepejte.