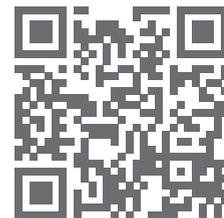


DOMÁCI KEČUP



OD COOLINARI.SK, NAPÍŠAL KAMIL

Na coolinársky domáci kečup budete potrebovať:

5 kg zreých paradajok, 2 kápie, 8 ks cibule, 8 ks chilli alebo feferóniek, 4 lyžice hnedého cukru, 2 lyžice soli, 2 lyžičky mletej červenej papriky, 1 dcl červeného vínneho octu, 1 lyžičku mletej škorice, 4 klinčeky, trochu nového korenia

A TAKTO NA TO:

Okay, príprava je jednoduchá, jediné čo budete potrebovať je dostatok trpezlivosti, aby ste kečup zredukovali na potrebnú hustotu, takže sa pripravte na 5 alebo možno 6 hodín za sporákom. Umyté paradajky nakrájajte na štvrtky. Ja osobne z nich nevyberám semienka a ani ich nelúpem. Príde mi to domáckejšie a navyše mi to nevádi. Šupka z paradajok sa pri mixovaní sama odseparuje a veľmi jednoducho ju len stiahnete z tyčového mixéra. K cibuli nakrájanej nadrobno pridajte paradajky a všetky ingrediencie, hrniec nezakrývajte a varte asi dve hodiny. Potom rozmixujte mixérom, odstráňte šupky a redukujte. Za horúca nalejte do pohárov, poriadne uzavrite viečkami a dajte sterilizovať.

