

Domácí kečup

3,5 kg rajčat

0,6 kg cibule

4 letní jablka(jakákoli, cca 400 g)

2 kozí rohy

350 ml octa

350 g cukru

3 bobkový listy

3 stroužky česneku (česnek až před třetím mixováním, nebo udělat část bez něho, pak ho přidat, 10minut vařit ještě a mixovat)

20 kuliček pepře

10 kuliček NK

3 lžičky soli

2 lžičky sladké papriky

2 lžičky mleté skořice

1 skořice celá

(možno také 3 hřebíčky, ale ten jsem nedával)

(před mixováním skořici a bobkový list vytáhnu), poprvé mixuji po hodině, podruhé po dvou, potřetí po třech) přecedit, nalít do sklenic a sterilizovat při 80-85 stupňů 20-25 minut.

Poznámky:

-možno přidat půl lžice pálivé papriky, feferonku, nebo pálivý kozí rohy, je potom ostřejší.

-napřed cca 1hodinu rozvařit rajčata a cibuli, pak přidat ostatní

-čím déle se to vaří, tím lepší (krásně se vše spojí), kdybych vařil 10 hodin, tak to nemusí jít ani přes síto

-napoprvé jsem z půlky udělal normální a do půlky přidal ještě 3 stroužky česneku a lžičku pálivé papriky, páčil akorát.

-před dáním rajčat do hrnce naleju vodu, aby bylo zakryté dno, do mého hrnce to byly 4 dcl. Dlouhým vařením se potom voda vyvaří.



Je výborný, kam se hrabe cokoli z obchodu. Kamarád to dává do kečupových obalů, protože děti programově domácí nee, a takhle vůbec nic nepoznají. No a my, mlsní jazýčkové, si ho vychutnáme ze skleniček. Udělám-li těstoviny a nic k tomu nemám, sáhnu po kečupu a je vyloučeno.