

Domowy ketchup pomidorowy



DIANA RUSIŁOWICZ



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Okolo 1,5 litra ketchupu - w zależności od gęstości:

| | |
|------------------------------|---------------|
| pomidory | 2 kilogramy |
| cebula | 1 sztuka |
| czosnek | 3 ząbki |
| biały ocet winny | 3 łyżki |
| musztarda dijon | 2 łyżki |
| cukier | 2 łyżki |
| papryka ostra mielona | 0.5 łyżeczki |
| sól | 2 łyżeczki |
| pieprz | 0.25 łyżeczki |
| listki laurowe Prymat | 1 sztuka |
| ziele angielskie | 3 sztuki |

Dodatkowo:

| | |
|-------------|---------|
| olej | 2 łyżki |
|-------------|---------|

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pomidory obrać ze skórki, usunąć z nich twarde szypułki i pokroić w kostkę. (Skórka łatwo zejdzie, jeśli najpierw delikatnie ją natniemy, a następnie pomidory polejemy wrzątkiem.) Cebulę z czosnkiem drobno posiekać i podsmażyć (ale nie przyrumienić) w garnku na odrobinie masła/oleju. Dodać pomidory. Całość gotować (bez przykrycia) na niewielkim ogniu przez około 30-40 minut. Po tym czasie warzywa przetrzeć i połączyć octem, musztardą oraz przyprawami. Wszystko razem gotować (od czasu do czasu mieszając) przez 30-60 minut - w zależności jak gęsty ma być ketchup. (Dłuższe gotowanie to gęstszy ketchup.) Gotowy ketchup przechowywać (*) w lodówce lub przełożyć do słoiczków/butelek i zapasteryzować (gotować 15 minut od momentu zagotowania się wody.)