

Domowy ketchup z czerwonej papryki



LINKA2107



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

papryka czerwona	3 kilogramy
papryczka ostra	4 sztuki
czosnek	4 sztuki
cukier	300 gramów
ocet spirytusowy	250 mililitrów
olej	250 mililitrów
koncentrat pomidorowy	800 gramów
Bazylia suszona Prymat	15 gramów
Kolendra cała Prymat	1 łyżeczka
sól	3 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Papryki umyć, pokroić w grubszą kostkę, a czosnek dokładnie obrać. Pokrojone papryki, papryczki chilli i czosnek zmielić maszynką do mielenia.
2. Następnie przełożyć do dużego garnka, wlać ocet, olej, dodać cukier, koncentrat pomidorowy, suszoną bazylię, nasiona kolendry, sól i całość doprowadzić do wrzenia. Gotować około 20-25 minut cały czas mieszając aby się nie przypaliło.
3. Po tym czasie przełożyć do umytych słoików, zakręcić i pasteryzować około 15 minut.