

Ketchup łagodny



FIFFI



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

przecier pomidorowy	400gram
cukinia	7szklanej startej
cebula	1/2kg
czosnek	2-3 ząbki
cukier	1szklanka
ocet	1/2 szklanki
sól	2-3 łyżki (do smaku)
Chili pieprz cayenne mielone Prymat	szczypta

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

- *cukinię zetrzeć na grubych oczkach, cebulę drobno pokroić, wszystko wyieszać nasolić i odstawić na parę godzin
- *całość smażyć do miękkości
- *dodać cukier i ocet dalej smażyć, ciągle mieszając
- *dodać przecier, czosnek stary, doprawić, dusić jeszcze chwilę
- *odstawić do ostygnięcia, zblendować
- *przełożyć do słoików, dobrze zakręcić
- *pasteryzować około 10 min.

Smacznego!!!