

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 Prymat	0.5 łyżeczki
Sól morską jodowaną gruboziarnista Prymat	2 łyżeczki
Pieprz czarny mielony Prymat	0.25 łyżeczki
Liść laurowy suszony Prymat	1 sztuka
Ziele angielskie całe Prymat	3 sztuki

Dodatkowo:

olej	2 łyżki
-------------	---------

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. 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.)
2. 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.
3. 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.)
4. Gotowy ketchup przechowywać (patrz porada*) w lodówce lub przełożyć do słoiczków/butelek i zapasteryzować (gotować 15 minut od momentu zagotowania się wody.)