

Ketchup ze śliwek



EWELINA56



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

śliwki węgierki	2 kg
ostre papryczki	10
sól	2 łyżki
cukier	25 dag
imbir	1 łyżka
czosnek	1 główka
ocet	3/4 6%

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Śliwki umyć, osuszyć, wypestkować. pokroić paprykę, imbir i czosnek. Włożyć wszystko do dużego garnka i smażyć tak jak powidła, na małym ogniu, często mieszając. Na około 2 i pół do 3 godzin dodać cukier i ocet. Gotować następnie jeszcze godzinę. Po wystygnięciu zmiksować wszystko na jednolitą masę. Przełożyć do słoików i pasteryzować około 30 minut.