

Domowy ketchup



ASERET



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

dojrzałe pomidory	2 kg
jabłka	50 dag
cebula	3 szt średniej wielkości
Gorczyca biała cała Prymat	1 łyżeczka
cukier	1 szklanka
ocet	125 ml
Cynamon mielony Prymat	1 łyżeczka
sól	1/2 łyżeczki
Papryka ostra mielona Prymat	1/2 łyżeczki
Papryka słodka mielona Prymat	1/2 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pomidory, jabłka i cebulę po umyciu pokroić na plastry, wrzucić do naczynia, na którego dno wlewamy niewielką ilość wody.

Gotować, a gdy wszystko będzie miękkie zmixować blenderem, przetrzeć przez sito, dodać wszystkie przyprawy i gotować do zgęstnienia, mieszając, by się nie przypaliło. Gorący ketchup włożyć w małe, przystosowane do jednorazowej konsumpcji słoiczki i pasteryzować 15 minut.

Po pasteryzacji odwrócić słoiki do góry dnem.