

Kečup

Kategorie: Nakládané

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: wikki

Suroviny

3 dkg dobře vyzrálých rajčat

100 g cukru

0,2 l octa

30 g soli

4 hřebíčky

10 zrnek pepře

10 zrnek nového koření

Postup

Opláchnutá rajčata pokrájíme, přidáme dávku soli, koření a rozdusíme na kaši za občasného míchání. Horkou kaši prolisujeme přes síto a za stálého míchání odpaříme do hustoty kečupu. Přidáme cukr a ocet, ještě krátce povaříme a horké naplníme do hodně nahřátých kečupových lahví, které ovineme vlhkkou utěrkou, aby nepraskaly, postavíme do sterilizačního hrnce a sterilujeme: 10 minut předeheříváme na teplotu 85 stupňů Celsia, sterilujeme 20-25 minut při této teplotě. Potom sklenice hned ochladíme.