



Kečup

asi 6 - 7 sklenic (á 375 ml)



střední obtížnost

do 35 minut



Přísady:

Přísady:

2 kg rajčata masitá
250 g cibule
200 g cukr krystal
3 KL sůl
1 KL mletá sladká paprika
0,5 KL pepř bílý mletý
125 ml vinný ocet
0,5 KL Pomůcka ke konzervování
Dr. Oetker

- 1 Rajčata omyjeme, vykrájíme zbytky po stopkách a nakrájíme na malé kousky. Cibuli oloupeme a nakrájíme na kousky. Vše dáme do vyššího hrnce se širokým dnem a necháme na mírném ohni asi 1 hodinu povařit. Po odstavení z ohně necháme chvíli vychladnout a po částech rozmixujeme.
- 2 Propasírujeme přes síto a necháme znovu na mírném ohni vařit, dokud kečup nezhoustne. Podle chuti opepříme a vmícháme Pomůcku ke konzervování.
- 3 Ihned plníme až po okraj do připravených sklenic. Sklenice otočíme dnem vzhůru a asi 5 minut necháme stát na víčku.

