

Pikantní kečup



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 1h 30min
Celkový čas: 1h 50min , Porce: **2**

1719 kalorií , **60 g** cukrů , **0 g** tuků , **20 g** bílkovin

Autor: heladon

Odkaz: <https://srecepty.cz/pikantni-kecup>

Příprava

Jablka bez jádřinců, cibule, rajčata a papriky nakrájíme, přidáme ostatní ingredience a dusíme asi jednu a půl hodiny do úplného změknutí. Hmotu pak ručním mixerem rozmělníme, přepasírujeme a plníme do sklenic. Tyto pak sterilujeme po dobu 20 minut při teplotě 80 stupňů. Kdo má rád ostřejší kečup, přidá feferonku nebo chilli papričku.

Tip k receptu

Výborná je rajska omáčka z tohoto kečupu.

Ingredience

- 2 kg rajčat
- 2 hrsti jablek
- 4 velké cibule
- 5 paprik (kapie)
- 200 ml octu
- 1/2 lžíce soli
- 4 lžičky mleté papriky
- 300 g cukru krystal
- 5 ks hřebíčku
- 5 ks nového koření
- 10 ks pepře
- 2 bobkové listy

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Něco extra, Rodina, Omáčka

