

Home made ketchup, ketchup z cukinii, domowy ketchup

Składniki:

- 2 kg cukinii
- 2 koncentraty pomidorowe 30%
- ½ kg cebuli
- 200 ml octu 10%
- szklanka cukru
- 1 łyżeczka słodkiej papryki
- 1 łyżeczka pieprzu czarnego
- 1 łyżka soli
- 1 łyżeczka curry

alternatywnie: 4 jabłka, ocet jabłkowy, papryka ostra.



.....

Zaczynamy od obrania warzyw i krojenia. Duże, przerośnięte cukinie, wymagają wydrążenia pestek, zdejmujemy też skórkę, aby nie ztracać koloru.

Kiedy wszystko jest już pokrojone, wrzucamy warzywa do dużego garnka, posypujemy solą z cukrem i zostawiamy aż składniki puszczą sok. Nawet kilka godzin.

Następnie, nie wylewając soku, doprowadzamy całość do wrzenia i gotujemy ok. 20 minut. Następnym krokiem jest dodanie octu, przecieru lub pomidorów oraz przypraw i dalsze gotowanie, ok 20 minut.

Zwracamy uwagę na mieszanie, ponieważ całość się redukuje i ubywa soków.

Ostatnim etapem jest miksowanie wszystkiego na gładką masę i wlanie do słoiczków. Gotujący sos, po rozlaniu i zakręceniu, uprzednio dokładnie wycierając szyjkę słoika, można od razu przewracać "do góry nogami". Wek się zamknie.

