

KETCHUP Z CUKINII



SKŁADNIKI na 5 SŁOICZKÓW:

1,5 kg cukinii (ok. 4 sztuki)

1/2 kg cebuli

1 i 1/2 łyżki soli

1/2 szklanki cukru

1/2 szklanki octu (spirytusowego lub jabłkowego)

po 1 łyżeczce słodkiej papryki i ostrej, 1/2 łyżeczki zmielonego pieprzu

400 g (2 słoiczki) koncentratu pomidorowego

PRZYGOTOWANIE

1. Cukinię umyć, przyciąć na końcach, obrać ze skórki. Pokroić na kawałki i usunąć nasiona jeśli takie się znajdują. Zetrzeć na tarce o większych oczkach, włożyć do większej miski.
2. Cebulę obrać i zetrzeć na tarce lub rozdrobnić w melakserze. Połączyć z cukinią dodając sól. Przykryć i wstawić do lodówki na całą noc lub na ok. 6 godzin.
3. Po tym czasie przełożyć do garnka, dodać cukier i zagotować. Gotować na umiarkowanym ogniu bez przykrycia przez ok. 1/2 godziny co chwilę mieszając.
4. Dodać ocet, papryki w proszku i świeżo zmielony pieprz. Wymieszać i gotować przez ok. 15 minut bez przykrycia.
5. Dodać koncentrat pomidorowy, wymieszać, pogotować ok. 5 - 10 minut pod przykryciem. Zmiksować blenderem.
6. Gorący ketchup nakładać do wyparzonych i suchych słoików, zakręcić i pasteryzować (np. w piekarniku, w gotującej się wodzie lub odwrócić do góry dnem, przykryć i zostawić do całkowitego ostudzenia na całą dobę).

WSKAZÓWKI

Można dodać również 1 jabłko (obrane i starte na tarce) oraz przyprawę curry w proszku (1 łyżeczkę).