

Domácí kečup

Časová náročnost: 40 minut

Seznam přísad

2 kg	zralá rajčata
2 ks	větší jablka
2 ks	větší cibule
3 stroužky	česnek
150 ml	ocet
150 ml	voda
150 g	krupicový cukr
1 lžíce	sůl
10 kuliček	pepř
7 kuliček	nové koření
3 ks	bobkový list
4 ks	hřebíček
1 lžička	sladká mletá paprika
1/2 lžičky	mletá skořice



Postup přípravy

Rajčata omyjeme, rozkrájíme na půlky a dáme do většího hrnce. Přidáme k nim pokrájená jablka (se slupkou, ale bez jádřince), očištěnou nahrubo nakrájenou cibuli a oloupaný česnek. Zalijeme octem s vodou, přisypeme cukr a sůl. Do malého plátěného sáčku dáme veškeré koření (pepř, nové koření, bobkový list, hřebíček, mletou papriku i skořici) a sáček vložíme také do hrnce. Necháme vařit asi 1 hodinu (občas přitom zamícháme). Po této době vyndáme sáček s kořením a kečupovou směs rozmixujeme tyčovým mixérem dohladka. Horký hotový kečup nalijeme do vymytých a vysušených skleniček. Uzavřeme a sterilujeme 10 minut při teplotě 75 °C.