

# Pečený kečup

Časová náročnost: minut

## Seznam přísad

|            |                      |
|------------|----------------------|
| 2 a 1/2 kg | velmi zralá rajčata  |
| 2 ks       | jablka               |
| 3 ks       | červené papriky      |
| 3 ks       | cibule               |
| 6 stroužky | česnek               |
| 2 lžíce    | sůl                  |
| 6 lžic     | cukr                 |
| 1 dl       | ocet                 |
| 1 lžíce    | sladká mletá paprika |
| 1 lžička   | mletá skořice        |
| 6 kuliček  | celý pepř            |
| 6 ks       | nové koření          |
| 6 ks       | hřebíček             |



## Postup přípravy

Rajčata omyjeme, jablka s paprikami vykrájíme, cibuli s česnekem oloupeme. Veškerou zeleninu s jablky nakrájíme na kousky. Vložíme do hlubokého pekáče či misky a přidáme sůl s cukrem, octem a kořením. Lehce promícháme a dáme do trouby předehřáté na 170° Celsia, kde necháme nepřikryté péct přibližně 2 hodiny. Několikrát během této doby promícháme. Upečené vyndáme z trouby a celý obsah pekáčku přendáme do mixéru, ve kterém rozmixujeme dohladka. Naplníme do vyvařených skleniček a zavřeme vyvařenými suchými víčky. Otočíme dnem vzhůru a necháme vychladnout.

**Poznámka:** Naplněné skleničky s pečeným kečupem můžeme pro delší trvanlivost ještě sterilovat – asi 20 minut na 80° Celsia.