

detkityumen.ru

Домашний кетчуп



Где готовим?

Плита

Ингредиенты:

помидоры - 7-10 кг.

перцы - 2 кг.

яблоки - 2 кг.

лук - 2 кг.

сахар - 0,5-1 ст.

соль - 2/5 ст.

уксус - 3 ст.л.

укроп, петрушка, базилик

гвоздика, перец горошек и пр.

Приготовление:

Этот рецепт мне подсказала подруга. Домашний кетчуп получается просто замечательно. У нас был богатый урожай помидор, так что я разошлась и наделала огромное количество этого кетчупа)

Помидоры, лук, перец, яблоки моются, режутся (как вам удобнее, можно и достаточно крупными кусками) складываются в кастрюлю и варятся до размягчения, примерно 1 час. Затем погружным блендером все измельчается до необходимой вам консистенции и продолжаем варить постоянно помешивая. Варить в общей сложности 5-6 часов для того чтобы получить более густую консистенцию (яблоки необходимы для того же - пектин в них обеспечивает густоту).

За пол часа до готовности, связываете в пучек всю зелень (петрушку, базилик, укроп и пр. по желанию) и опускаете в кастрюлю, то же самое происходит со специями (горошек, гвоздика и пр. по вкусу). За 15 минут до готовности засыпаете сахар, соль, уксус.

Самое главное что количество ингредиентов все условное! Я все делала "на глаз" и "на вкус". Так как я варила несколько раз, то у меня у разных партий разные вкусы, одна послаще, другая по кислее...
Количество помидор, перцев и лука так же кладете на свое усмотрение "сколько есть" так говорила мне подруга)

Пробуйте, очень вкусно!)

02.10.2014

[Tyume nochka](#)

Адрес на сайте «Детки!» detkityumen.ru/recipe/153/