

detkityumen.ru

Домашний кетчуп



Где готовим?

Плита

Ингредиенты:

Приготовление:

Провернуть на мясорубке 2 кг. мясистых помидоров. Поставить на плиту и когда масса закипит, добавить 140 гр. сахара, 1 ст.л. с горкой соли, 3-4 зубчика чеснока мелкопорезанного, молотые душистый перец, гвоздику, имбирь (по пол-чайной ложки) и 1 ч. л. молотой корицы. Варить час-полтора до загустения. Перед закладкой в банки - пробить блендером. Закрыть крышками и под "шубу" до полного остывания.

Если хочется кетчуп поострее, то я добавляю красный жгучий перчик - пару штук. Уксус не добавляю. Прекрасно хранится как в холодильнике, так и в погребе.

28.10.2016

[Мамули](#)

Адрес на сайте «Детки!» detkityumen.ru/recipe/485/