

Ketchup z cukinii

Gdy w ubiegłym roku podarowałam koleżance słoiczek tego ketchupu, po spróbowaniu jego zawartości stwierdziła, że już więcej nie kupi takiego „sklepowego”. No cóż, sprawiła mi tym ogromną przyjemność, choć przyznam nieskromnie, że doskonale zdawałam sobie sprawę z jego walorów smakowych. Miks kilku pachnących latem warzyw nie mógł zawieść. U mnie w domu ten ketchup zajmuje szczególne miejsce wśród przetworów na zimę i bardzo szybko znika. Dzieje się tak z dwóch powodów: po pierwsze dlatego, że często służy mi jako „wejściówka” podczas wizyt u przyjaciół, po drugie: sama serwuję go jako dip do przekąsek lub jako dodatek do mięs. Albo tak jak na załączonym zdjęciu widać - do domowej roboty chipsów ziemniaczanych.



Potrzeba:

około 1,5 kg obranej cukinii (z większych okazów usuwam pestki)

5-6 średnich cebul (około 0,5 kg)

2-3 czerwone papryki

10 średnich pomidorów np. lima

1 szklanka cukru

1 szklanka octu (ja daję winny lub jabłkowy)

1 łyżka słodkiej papryki

1 łyżeczka pieprzu cayenne (te proporcje wg uznania)

1 łyżeczka pieprzu

1 słoik koncentratu pomidorowego

2 łyżki soli

3-4 łyżki oleju

Cukinię, paprykę i cebulę startam na tarce o grubych oczkach. Każde z warzyw oddzielnie, do oddzielnych misek. Cukinię i cebulę zasypałam solą i pozostawiłam je pod przykryciem na kilka godzin. Po tym przymusowym leżakowaniu cukinię i cebulę lekko odcisnęłam z soku. Rozgrzałam olej w dużym rondlu, dodałam cebulę i lekko ją podsmażyłam, zamieszałam, dodałam odsączoną cukinię i paprykę wraz z sokiem. Zamieszałam i pozostawiłam, by warzywa się dusiły. Pomidory sparzyłam wrzątkiem, obrałam ze skórki, pokroiłam i dodałam do warzyw. Dusiłam je do momentu, aż powstała gęsta papka. Następnie dodałam cukier i ocet i gotowałam na małym ogniu około 20 minut. Dodałam koncentrat i przyprawy i gotowałam kolejne 20 minut. Od czasu do czasu rzecz jasna mieszałam!

Przygotowałam słoiczki - tzn. umyłam i wyparzyłam. Warzywną papkę zmiksowałam i gorącą przelałam do słoiczków. Pasteryzowałam przez około 10 minut od momentu zagotowania. I gotowe. Ketchup jest pyszny! Polecam!

