
Ketchup ze śliwek

Dodano: 2004-09-13 22:04:40

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 3540 razy.

2 kg śliwek (węgierki)
12 ostrych papryczek
2 łyżki soli
25 dkg cukru
2 łyżki imbiru
1 szklanka octu
1 główka czosnku

Śwki należy wydrylować , pokroić paprykę, imbir i czosnek. Smażyć jak powidła na małym ogniu często mieszając. Po trzech godzinach dodać cukier i ocet. Gotować jeszcze kolejną godzinę [do zgęstnienia (odparowania)]. Po wystygnięciu zmiksować lub przetrzeć przez sito i przelać do słoiczków. Pasteryzować 30 minut. W wersji pikantnej dodać jeszcze 10 papryczek.

Pozdrawiam

Smacznego

Nadesłał: Andrzej Garlicki <biuro@verusinter.net>