

---

# Ketchup ze śliwek

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 3500 razy.

2 kg śliwek (węgiarki)  
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>