





Ketchup

W wolnowarze z łatwością przygotujesz pyszny ketchup pomidorowy

 Czas na High: 0-

 Czas na Low: 6-8H

 Ilość porcji: 3-5

 Czas przygotowania: 10

Składniki

- 2 kg dojrzałych pomidorów
- 1 cebula
- 2 ząbki czosnku
- 1/2 szklanki octu jabłkowego
- 1/2 szklanki cukru
- 1 łyżeczka soli
- 1/4 łyżeczki pieprzu
- 1 łyżeczka sproszkowanej papryki



Wykonanie:

Pomidory, cebulę i czosnek blendujemy na gładką masę. Przekładamy do wolnowaru i dodajemy resztę składników. Gotujemy na niskim ogniu LOW przez 6-8 godzin. Gorący ketchup przekładamy do słoików i zakręcamy.