



Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецептыз

Кетчуп

Ketçap



10 средних спелых помидоров
1 луковица
1 красный перец
2 стручковых зеленых перца
1 ч.л. пшеничного крахмала
1 ч.л. соли
3 ст.л. виноградного уксуса
1 ст.л. сахара

Помидоры не очищая от кожуры крупно порезать. Перец очистить от семечек и крупно порезать, Лук порезать мелко.

Положить все в кастрюлю, добавить соль и поставить на средний огонь. Варить пока овощи полностью разварятся.

Затем пропустить через сито, перетирая. После этого снова поставить на огонь.

Когда цвет начнет меняться, добавить смешанный с небольшим количеством воды крахмал, помешивая варить до необходимой консистенции.

В конце добавить сахар и уксус, довести до кипения.

Когда остынет, вылить в банку.

В кетчупе использовали крахмал, поэтому когда остынет, кетчуп загустеет.