Kečup s červenou řepou

sousedka Paulová

Ingredience

- Připravíme si asi 10 menších skleniček s víčky.
- 2 kg rajčat namočíme v horké vodě, sloupneme a nakrájíme na kousky
- ¼ kg cibule oloupeme, nakrájíme
- ¼ kg jablek oloupeme a nastrouháme na hrubo
- ocet — 0,25 l
- cukr — 200 g
- sůl — 1 lžíce
- skořice — 1 lžička
- 10 malých feferonek
- 2 ks červené řepy velikosti velkého jablka oloupeme a nastrouháme nahrubo

Postup

Vše dáme do velkého, asi 10 litrového hrnce, a za občasného míchání vaříme 30 minut. Potom rozmixujeme nebo přepasírujeme, nalijeme do skleniček, zavíčkujeme a sterilujeme při 90 st. C asi 20 minut.

Zdroj: cilka.eu