

# Ketchup z cukinii

Idealny sos pomidorowy z dodatkiem cukinii i cebuli

ok. 4 - 5 słoików (po 200 ml)



łatwy

20 Min.



## Składniki:

### Składniki:

- 600 g cukinii
- 170 g cebuli
- 100 g cukru
- 1 opak. Żelfixu Uniwersalnego Dr. Oetkera
- 200 g koncentratu pomidorowego
- 20 ml octu winnego lub jabłkowego
- 1,5 łyżeczki papryki ostrej
- 1 szczypta soli
- 1 szczypta pieprzu

## Sposób przygotowania:

Cebulę obierz i zetrzyj razem z cukinią na tarce na grubych oczkach.

Wymieszaj z solą i odstaw na 30 minut.

Dodaj cukier i podgrzej całość aż cukinia zmięknie.

Następnie dodaj koncentrat pomidorowy, ocet i paprykę. Wymieszaj, dopraw solą i pieprzem do smaku, zagotuj.

Na koniec dodaj żelfix, wymieszaj dokładnie, zagotuj i gotuj 3-5 minut od momentu zagotowania.

Gorący ketchup zmiksuj blenderem ręcznym na jednolitą konsystencję, a następnie przełóż do czystych słoików. Zakręcaj każdy słoik i stawiaj słoiki do góry dnem.