

Kečap od šljiva



NAČIN PRIPREME
Srednje složena priprema



VRIJEME PRIPREME
30 - 60 min

Sastojci

500 g očišćenih šljiva
200g smedeg šećera
200 ml jabučnog octa
6 g soli
1 ljubičasti luk
4 češnja češnjaka
 $\frac{1}{4}$ žličice cimeta
 $\frac{1}{4}$ žličice mljevenog klinčića
 $\frac{1}{4}$ žličice muškatnog oraščića
 $\frac{1}{4}$ žličice papra



Nutritivne vrijednosti

Stavite sitno narezane šljive, smedi šećer i jabučni oct u posudu s debelim dnom (tako da umak ne zagara).

Na jakoj vatri dovedite do vrenja. Kuhajte 5 minuta, miješajući. Dodajte sve ostale sastojke i dobro promiješajte pa vratite da proključa. Smanjite vatru na lagano i nastavite kuhati 30 minuta, povremeno miješajući, dok se kečap ne zgusne.

Maknite s vatre i usitnite štapnim mikserom dok niste dobili glatku konzistenciju. Prebacite u čiste, sterilizirane staklenke. Da bi ste umak spremili za zimnicu stavite zatvorene staklenke 15 minuta u lonac s kipućom vodom pa pažljivo izvadite i ohladite.

Kečap od šljiva se odlično slaže s roštilj kobasicama, prženim krumpirićima ili ražnjićima sa šljivama i lungičem.

