

Kečap od šljiva



NAČIN PRIPREME
Srednje složena priprema



VRIJEME PRIPREME
30 - 60 min

Sastojci

500 g očišćenih šljiva
200g smeđeg šećera
200 ml jabučnog octa
6 g soli
1 ljubičasti luk
4 češnja češnjaka
¼ žličice cimeta
¼ žličice mljevenog klinčića
¼ žličice muškarnog oraščića
¼ žličice papra



Nutritivne vrijednosti

Skeniraj za prikaz na web stranici



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

Na jakoj vatri dovedite do vrenja. Kuhajte 5minuta, miješajući. Dodajte sve ostale sastojke i dobro promiješajte pavratite 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 lungićem.