

# Kečap od šljiva

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



## 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 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 štapićem 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.