

## Домашний кетчуп

Базовый рецепт кетчупа из помидор или томатной пасты взят из Интернета, немного изменен (кол-во сахара вполонину меньше и время варки вдвое короче), потому что показалось, что вкуснее было именно так, не сильно уваренный и не приторный.



### Ингредиенты

помидоры	5 кг
(или томатная паста)	3 л
сахар	200 г
соль	3 ст.л
черный молотый перец	1 ч.л.
красный молотый перец	1 ч.л.
гвоздика молотая	0,5 ч.л.
корица молотая	0,5 ч.л.
лук репчатый	2 шт.
уксус	1 ст.л

[Таблица мер и весов](#)

#### 1 Шаг 1

Фото сделаю в другой раз, сейчас процесс готовки завершен. Помидоры и лук измельчить блендером, поставить увариваться в течение 3 часов. Если у Вас не помидоры, а томатная паста, варить вполонину меньше.

#### 2 Шаг 2

Мне нравится нежная консистенция, поэтому я протираю помидорную массу через сито (убираю кожуру и семена), кому все равно, можно этот шаг пропустить. Либо еще в начале, при подготовке помидор - с них снять шкурку.

### 3 Шаг 3

Засыпать все специи и варить еще некоторое время (в оригинальном рецепте - еще 3 часа, но тогда кетчуп становится слишком густым и кажется пересолёным, соответственно). Идеальный вкус - 3,5 - 4 часа общего времени готовки.

Закатать в банки, убрать в холод. В принципе, и так неплохо хранится, а вообще съедается быстро, потому что ну ОЧЕНЬ вкусно! Особенно со спагетти.

Надеюсь, мой рецепт домашнего кетчупа вам понравится!