**KETCHUP Z CUKINII**

***Potrzebne produkty:***

1 ½ kg obranej i oczyszczonej cukinii

½ kg cebuli

1 szklanka cukru

1 szklanka octu jabłkowego

400 g koncentratu pomidorowego

***Przyprawy***: 1 łyżeczka ostrej papryki, 1 łyżeczka słodkiej papryki, 1 łyżeczka pieprzu, 1 czubata łyżka soli.

***Sposób przygotowana:***

1. Cukinię obieramy ze skórki. Kroimy na ćwiartki wyjmujemy gniazda nasienne i ścieramy na tarce jarzynowej.
2. Cebulę kroimy w drobne piórka, mieszamy razem z cukinią i zasypujemy solą. Pozostawiamy na 6 godzin.
3. Po 6 godzinach nie odlewając wody gotujemy 20 minut, pozostawiamy do wystudzenia.
4. Gdy już cukinia będzie chłodna, miksujemy.
5. Zmiksowaną cukinię ponownie zagotowujemy i dodajemy wszystkie składniki.
6. Jeszcze przez chwilę gotujemy doprawiając do smaku. Gorący gotowy ketchup wkładamy do wyparzonych słoików, szczelnie zakręcamy i odwracamy do góry dnem.
7. Przykrywamy ręcznikiem i pozostawiamy do wystudzenia. Gotowy ketchup przechowujemy w chłodnym i ciemnym pomieszczeniu.

***Dobra rada***

Ketchup jeśli chcemy przechowywać dłużej to możemy słoiki spasteryzować w piekarniku przez 10 minut w temperaturze 160 ᵒC lub w gorącej kąpieli wodnej. Lepiej i dłużej będą nam się przechowywać.