

Ketchup cu telina



Ketchup cu telina!!

Am ramas taaare in urma cu postarea celor doua retete de ketchup promise la inceputul lui septembrie. Si cu pasta de ardei sau cu zacusca de gogosari.

Si cu multe altele ☐ , dar acum imi iau revansa si va aduc cea mai aromata portie de **ketchup** cu telina.

Iar apoi, una dupa alta, retetele mentionate.

Presimt ca si in plus ☐

Ingrediente:

- un kg ardei capia
- un kg gogosari

- un litru **bulion**
- o telina mare, rasa marunt
- o ceapa potrivita
- 100 ml otet
- 200 g zahar (un pahar)
- 1, 2 foi dafin
- o lingura rasa piper macinat
- 2 boabe enibahar (optional)
- 2 ardei iuti (optional)

Mod de preparare:

Macinati ardeii capia si gogosarii. Daca aveti timp, ii puteti coace mai intai. Veti obtine un ketchup si mai aromat!!!

Amestecati-i apoi cu bulionul de rosii, telina rasa, ceapa tocata, zaharul si mirodeniile. Plus otetul.

Lasati compozitia la fiert timp de o ora si jumătate, la foc potrivit, dupa care treceti totul prin masina de rosii sau macinati la blender pana ajunge ca o pasta.

Puneti compozitia in borcane fierbinti, inchideti ermetic si lasati-le sub paturi pana a doua zi, cand se depoziteaza in camera.

Mie mi-au iesit 8 borcane de 400 g. Spre fericirea lui Bogdi, care acum numai cu ketchup din asta vrea **mini-pizza** ☐