

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. Si cu zacusca de gogosari. Si cu multe altele ☐ , dar acum imi iau revansa si va aduc cea mai aromata portie de ketchup cu telina. Si-apoi, una dupa alta, retetele mentionate. Si presimt ca si in plus ☐

Ingrediente:

- 1 kg ardei capia
- 1 kg gogosari
- 1 litru **bulion**
- 1 telina mare, rasa marunt
- 1 ceapa potrivita
- 100 ml otet
- 1 pahar zahar (200 g)

- 1, 2 foi dafin
- 1 lingura rasa piper macinat
- 2 boabe enibahar (optional)
- 2 ardei iuti (optional)

Mod de preparare:

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

Se amesteca apoi cu bulionul de rosii, telina rasa, ceapa tocata, zaharul si mirodeniile. Plus otetul. Compozitia se lasa la fiert timp de 1 ora si jumatate, la foc potrivit, dupa care se trece prin masina de rosii sau se macina la blender pana ajunge ca o pasta. Se pune compozitia in borcane fierbinti, se inchid ermetic si se lasa 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](#) ☐