

# Ketchup de casă – Sos special pentru Pizza, Burger și chiar Paste – Salvează rețeta, merită



Mai jos, am inclus lista de ingrediente pentru a vă face ușor să pregătiți această rețetă. Vreau să mă asigur că aveți tot ce vă trebuie la îndemână pentru a putea urma cu succes rețeta.

## Ketchup de Casă



Vă voi arăta în detaliu cum am pregătit acest **sos special**, perfect pentru pizza, burgeri și chiar paste.

Este întotdeauna util să ai acest **semi-preparat la îndemână**, astfel îl poți utiliza rapid în rețetele tale preferate atunci când ai nevoie.

- 5 kg roșii
- 2 crenguțe de cimbru
- 2 crenguțe de rozmarin
- 1 crenguță de salvie
- 1/2 legătură busuioc
- 3 cepe medii
- 50 grame zahăr brun

- 25-30 ml sos Worcester
- 25-30 ml sos Soia
- 1 lingură de muștar pudră
- 3 linguri de sare de mare
- 1 lingură de boia de ardei
- 1 linguriță de piper
- 2 căței de usturoi
- 4 frunzulițe de dafin
- 1 cuișor

1. Spală și curăță bine roșiile și taie-le în sferturi.
2. Folosește o mașină de tocat sau un blender pentru a transforma roșiile în suc.



3. Pune sucul obținut într-o oală mai mare și adu-l la punctul de fierbere.
4. Redu focul și lasă sucul de roșii să fiarbă timp de cel puțin jumătate de oră sau până când scade puțin în volum.
5. Într-un mojar, mărunțește boabele de muștar.
6. Adaugă în oală cele 3 cepe tăiate în bucăți mici, usturoiul mărunțit, zahărul brun, frunzele de dafin, boiaua de ardei dulce, sosul Worcester, sosul de soia, piperul, și sarea de mare.
7. Adaugă tijele de țelină și crenguțele de cimbru, rozmarin, salvie și busuioc.
8. Amestecă bine toate ingredientele în oală și lasă-le să fiarbă la foc mic timp de cel puțin o oră sau până când ceapa devine moale.



9. Gustă sosul și ajustează condimentele dacă este necesar.
10. După ce sosul a fiert și a obținut consistența dorită, îl poți turna în sticle sau borcane de sticlă pentru conservare.



11. Închide bine sticlele cu capace și lasă-le să se răcească treptat.

