

PIKANTNÍ KEČUP

Potřebujeme:

- 2 kg rajčat
- 250 g cibule
- 250 g jablek
- 35 g práškového sladidla [FAN STEVIA® na bázi steviol-glykosidů](#)
- 30 g soli
- 4 polévkové lžíce octa
- 2 chilli papričky
- ¼ lžičky skořice
- 1 lžičku mleté sladké papriky
- 4 kusy hřebíčku

Postup:

Pokrájíme rajčata, jablka a cibuli, dáme do hrnce, přidáme sůl, sladidlo, všechno koření a vše pozvolna za občasného míchaní rozvaříme do husté kaše. Pak přidáme ocet, práškové sladidlo [FAN STEVIA®](#), zamícháme, krátce provaříme a propasírujeme přes síto.

Hotový pikantní kečup přelijeme do čistě vymytých sklenic, dobře uzavřeme a zavaříme na **80 °C cca 20 minut.**

TIP: Jestli patříte mezi domácnosti, kde není kečupu nikdy dost, a pikantní kečup zrovna není ten pravý pro Vás, vyzkoušejte i další z našich receptů [Sladký kečup od Evy](#). Ten je vhodný i pro děti.

