**Ketchup z blendera**

**Czy na samodzielne wykonanie sosu, należy poświęcić wiele czasu?**

**Co zrobić z pomidorów, cebuli, goździków... Ketchup z blendera**

Często zniechęcamy się do robienia samodzielnie np. sosów, gdyż przepisy wyglądają na pracochłonne i przesadzone.Niekiedy składniki, których potrzebujemy, by je wykonać są bardzo wymyślne i niedostępne w normalnych, regularnych sklepach. A tak naprawdę np. przygotowanie keczapu jest szybkie i proste zwłaszcza jeśli to **ketchup z blendera**. Wcale nie musimy poświęcać godzin, by móc się cieszyć pysznym pomidorowym sosem bez zbędnych dodatków. Wystarczy mieć blender kielichowy, pyszne pomidory i odrobinę zapału.

**Ketchup z blendera - czy to możliwe?**

Urządzenia elektryczne tzw. agd wymyślono po to, by ułatwiać sobie pracę i znacząco ją przyśpieszyć. Jednym z bardziej przydatnych agd są blendery, które pozwolą na blendowanie, rozdrabnianie a nawet mieszanie. Warto wykorzystać takie urządzenie, by przygotować np. *ketchup z blendera*. Jeśli jeszcze nie masz takiego urządzenia koniecznie zastanów się nad jego zakupem, gdyż jego wielofunkcyjność jest nieoceniona w każdej kuchni.

**Jak to zrobić?**

Jak wykonać [ketchup z blendera](https://vitamoc.pl/blog/przepisy/ketchup-z-blendera-szybkie-przepisy-na-domowy-sos), by był naprawdę pyszny i zachwycił wszystkich wokół? Przygotuj wiele pachnących pomidorów, cebule, czosnek, chilli... Aby dowiedzieć się więcej zapraszamy na stronę Vitamoc!

