

# Dýňovo-rajčatové čatní

Časová náročnost: 50 minut

## Seznam přísad

1 ks	středně velká dýně (cca 1 kg - bez kůry a semínek)
500 g	zralé rajče
3 ks	cibule
4 stroužek	česnek
50 g	rozinky
650 g	cukr
40 g	sůl
1/2 l	ocet
2 lžička	mletý zázvor
1 lžička	mletý pepř
1 lžička	mleté nové koření



## Postup přípravy

Dýni oloupeme, rozpůlíme a odstraníme semínka. Dužinu nakrájíme na kostičky. Rajčata spaříme horkou vodou, zchladíme, oloupeme slupku a dužinu nakrájíme. Cibuli a česnek oloupeme a rovněž nakrájíme na kousky. Pokrájenou dýni s rajčaty, cibulí a česnekem dáme do většího hrnce a při mírném podlévání vodou necháme dusit do změknutí. Poté přidáme rozinky, cukr, sůl i koření (mletý zázvor, pepř a nové koření) a ještě asi 10 minut povaříme. Na závěr vlijeme ocet, pořádně promícháme a ještě horké čatní nalijeme do vymytých sklenic. Uzavřeme víčkem a dáme na 10 minut sterilovat.

**Poznámka:** Toto čatní podáváme podle chuti k masu nebo vegetariánským pokrmům. Vyzkoušet jej ale můžete také jako předkrm – například v kombinaci s toastem, sýrem cottage a lístkem rukoly.