

Jablečné čatní

Časová náročnost: 120 minut

Seznam přísad

900 g	jablko
3 ks	střední cibule
110 g	rozinky
hrst	koriandru
340 g	krystalový cukr
420 ml	ocet
	sůl
1/2 lžičky	skořice mletá



Postup přípravy

Jablka oloupeme, zbavíme jadřince a nakrájíme na menší kousky. Cibuli oloupeme a nakrájíme najemno. Rozinky propláchneme horkou vodou a nasekáme najemno. Všechny ingredience smícháme v hrnci, přivedeme k varu a mícháme, dokud se cukr úplně nerozpustí. Vaříme zhruba 90 minut a průběžně promícháváme, aby se čatní nepřilepilo. Směsí plníme sterilizované sklenice, utěsníme, obrátíme dnem vzhůru a necháme vychladnout. Skladujeme na chladném a tmavém místě. Podáváme jako přílohu k pečenému či grilovanému masu.

Náš tip: Máte-li rádi pikantní dochucovadla, přidejte do čatní drcené chilli.