

Jablečné chutney

Kategorie: Ostatní omáčky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: středně obtížný

Autor:

Suroviny

Jablečné chutney

Suroviny:

8 velký jablek

250 g (1,5 šálku) hnědého cukru

900 ml (3,5 šálku) ovocného octa

30 g čerstvého oddenku zázvoru, jemně nasekaného nebo nastrouhaného

0,5 cibule

3 stroužky česneku, rozdrcené

1,5 lžíce hořčičných semínek

2 lžičky soli

2-3 lžičky chilli prášku

125 g (0,75 šálku) rozinek

Postup

Postup přípravy:

Jablka oloupeme a nakrájíme na kolečka nebo měsíčky a v hrnci je smícháme s cukrem a octem a tuto směs uvedem k varu. Zakryjeme poklicí, snížíme plamen a dusíme, až jsou jablka měkká. Přidáme zázvor, cibuli, česnek, hořčičná semínka, sůl, chilli prášek a rozinky. Dusíme bez pokličky ještě 15 minut, až směs zmenší svůj objem, zahustíme ji. Během zahušťování musíme směs stále míchat. Když chutney částečně zchladne, uchováme je ve víčkem uzavřených sterilizovaných skleničkách. Celkem z násady vyrobíme 6 šálků, 1,5 litru chutney.