Special Chutney (čátny)

Kategorie: Nakládané

Hodnocení: *

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor: J.Roud

Suroviny

Special Chutney (čátny)
1 kg rajčat (pro jemnější konzistenci možno oloupat po spaření ve vařící vodě)
1 kg jablek (nastrouhat)
1 kg paprik
3 velké cibule
1 lžíce mletého zázvoru
2 lžíce pálivé papriky (až nakonec podle chuti)
10 stroužků česneku (prolisovat)
4 dl krystal. cukru
4 dl octa 8%
1,5 lžíce soli
2 lžíce kari koření
2 lžíce škrobu

Postup

Všechny pevné komponenty se nakrájí a vaří do změknutí osolené, aby pustily šťávu (cca 30 min) Většinou není potřeba přidávat vodu... Pokud jsou ve směsi větší kousky, rozmělnit šťouchadlem na brambory. Přidat ocet ,cukr a koření. Nakonec se směs zahustí škrobem rozmíchaným ve skleničce studené vody, který se za stálého míchání vlévá do směsi. Horké se plní do předehřátých sklenic a víčkuje.

Poznámka

Velmi chutný a pikantní doplněk těstovinových jídel a obecně místo kečupu