

Švestkové čatní s mandlemi

Kategorie: Zavařované

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

900 g švestek

1 nakrájená cibule

5cm čerstvého zázvoru - nastrohat

220 ml čerstvé pomerančové šťávy

100 ml červeného vinného octa

140 g rozinek

50 g hnědého třtinového cukru

1 kousek skořicové kůry

0,5 lžíce mleté pálivé papriky

20 g loupaných mandlí, každou rozkrojenou na tři proužky

Postup

Všechny přísady kromě mandlí vložte do mělkého širokého kastrolu. Přiveďte k varu a na mírném ohni vařte 30 až 40 minut nebo až švestky změknou. Nejdřív míchejte jen občas, ke konci častěji. Čatní je hotové ve chvíli, kdy zhoustne, ale přitom je stále tekuté (ještě víc zhoustne během chladnutí). Vmíchejte mandle a povařte na velmi mírném ohni ještě pět minut. Přelijte do teplých sterilizovaných sklenic a uzavřete

Poznámka

V lednicice vydrží až tři měsíce.