

Rajčatovo-jablkové čatní (chutney)

Kategorie: Zavařované

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:



Suroviny

750 g rajčat (jemně nasekaných)
1 l hrnku cukru
1 PL olivového oleje
2 stroužky česneku (utřeného)
0,66 hrnku malt octa
1 menší hnědá cibule (jemně nasekaná)
425 g uvařených jablek
1 PL soli

Postup

Do nádoby dáme olej, cibuli, česnek a sůl a vlníme 2 minuty. Přidáme rajčata, jablka, ocet, cukr a zamícháme. Vlníme a mícháme po 1 minutě, dokud se cukr nerozpustí. Potom vlníme dalších asi 15-20 minut (zamícháme po prvních 10) dokud nezhoustne.

Dáme do sterilizovaných sklenic.

Poznámka

Chutney (čatní) je typickou přílohou indické kuchyně. Jeho konzistence může být od pastovité až po kouskovitou.