

Chatney z nedozrálých rajčat

Kategorie: Zavařované

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience::

1 kg zelených a nedozrálých rajčat

250 g cibule

250 g jablek

2 stroužky česneku

1 feferonka

200 g pískového cukru

1 lžička soli

2 dcl octa

1 lžička mletého pepře

1 lžička mletého nového koření

1 lžička mletého zázvoru

Postup

Postup přípravy: Rajská jablíčka a jablka omyjeme, cibuli a jablka oloupeme (vyjmeme jádřince) a vše nakrájíme na malé kousky, přidáme rozkrájenou feferonku. Dáme do kastrolu a zastříkneme vodou a za občasného míchání dusíme asi 30 minut. Přidáme ocet, cukr, sůl a koření a dusíme, až je směs zahoustlá. Na konci vaření přidáme rozdrčený česnek. Ještě horké chatney plníme do nahřátých sklenic, upevníme víčky a obrátíme dnem vzhůru. Necháme do vychladnutí. Uložíme v chladu a temnu.

Výborné k masu a uzenině i jako doplněk těstovinových salátů.