



Mangové čatní

Ingredience

zralé mango: **1 ks**
třtinový cukr: **80 g**
jablečný ocet: **50 ml**
česnek - stroužky: **1 ks**
chilli - špetky: **1 ks**
rozinky: **2 PL**
nakládaný zázvor: **1 KL**

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Zdravé, neuděláte chybu

Smícháme cukr s octem a přivedeme k varu. Mícháme, aby se nám směs nepřipálila. Poté nakrájíme mango na malé kousky a přidáme do hrnce. Následně přidáme všechny další ingredience a za stálého míchání vaříme do zhoustnutí. Mangové čatní skladujeme ve sklenicích. Mangové čatní se hodí zejména ke...

Mangové čatní - recept

Smícháme cukr s octem a přivedeme k varu. Mícháme, aby se nám směs nepřipálila. Poté nakrájíme mango na malé kousky a přidáme do hrnce. Následně přidáme všechny další ingredience a za stálého míchání vaříme do zhoustnutí. **Mangové čatní** skladujeme ve sklenicích.

Mangové čatní se hodí zejména ke grilovanému masu, ale i k zelenině.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí