



Rajčatové čatní

Ingredience

rajčata: 1 kg
třtinový cukr: 70 g
bobkový list: 2 ks
strouhaný zázvor: 1 KL
chilli paprička: 1 KL
vinný ocet: 50 ml
kousek skořicové kůry

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Zdravé, neuděláte chybu

Rajčata spaříme vroucí vodou, oloupeme, najemno nakrájíme a vložíme do hrnce společně s ostatními surovinami. Pomalu všechny ingredience dusíme,...

Rajčatové čatní - recept

Rajčata spaříme vroucí vodou, oloupeme, najemno nakrájíme a vložíme do hrnce společně s ostatními surovinami. Pomalu všechny ingredience dusíme, dokud směs nezhoustne. Nezapomeneme občas promíchávat, aby se **rajčatové čatní** nepřipálilo. Jakmile dosáhneme požadované hustoty, směs přemístíme do připravených sklenic. Volíme raději menší, abychom při otevření spotřebovali rajčatové čatní všechno. Zaděláme víčky a otočíme dnem vzhůru, dokud čatní

nevychládne.

Rajčatové čatní můžeme obohatit různými ingrediencemi, nemusíme se bát experimentovat.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí