

# Broskyňové čatní s feniklom a tymianom

výborné k syru

asi 6 pohárov



jednoduchá príprava

do 40 minút



## Prísady::

### Prísady:

700 g broskyne (očistené a nakrájané na kocky)  
300 g fenikel (očistený a nakrájaný na malé kúsky)  
300 g zeler stonkový (očistený a nakrájaný na malé kúsky)  
200 g cibuľa šalotka (očistená a nakrájaná na kocky)  
nastrúhaná kôra a šťava z 1 chemicky neošetrenej limetky  
300 ml ocot jablčný  
2 zarovnané PL tymian čerstvý  
4 zarovnané KL soľ  
2 KL čili korenie  
1 balenie Želírovací cukor Extra 2:1 Dr. Oetker

- 1 Broskyne, fenikel, zeler a šalotku vložíme do väčšieho hrnca. Pridáme kôru a šťavu z limetky, ocot, tymian, soľ a čili a dobre premiešame s Extra želírovacím cukrom. Za stáleho miešania privedieme do varu a dôkladne povaríme minimálne 5 minút.
- 2 Prípadnú penu odoberieme a ihneď plníme do pripravených pohárov až po okraj. Uzavrieme viečkami, poháre obrátíme dnom nahor a asi 5 minút necháme stáť na viečku.