

Melónové čatní s paprikou

vhodné k syrom

asi 8 pohárov



jednoduchá príprava

do 50 minút



Prísady::

Prísady:

- 1 kg melón Galia (nakrájaný na kocky)
- 600 g paprika červená (nakrájaná na kocky)
- 300 g pomarančový dielik (asi z 2 pomarančov)
- 200 g hrozienka
- 400 ml ocot jablčný
- 600 ml pomarančový džús 100%
- 1 balenie Želírovací cukor Super 3:1 Dr. Oetker
- 2 KL horčičné semienko
- 0,5 KL soľ
- 1 polovica KL korenie čierne mleté
- 1 zarovnaná KL paprika pálivá

- 1 Vo veľkom hrnci premiešame melón s paprikou. Pridáme filetky, hrozienka, ocot, džús a Super želírovací cukor. Dochutíme semienkom, soľou, korením a paprikou a za stáleho miešania privedieme do varu. Za stáleho miešania 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.