



Mirabelkové pálivé čatní s paprikou

Pikantné čatní pripravíte rýchlo a jednoducho s pomocou Želírovacieho cukru Extra 2:1 Dr. Oetker.

asi 6 poháre à 200 ml



jednoduchá príprava

do 40 minút



Prísady::

Prísady:

- 2 PL olivový olej
- 100 g cibuľa červená (očistená a nakrájaná na kolieska)
- 250 g paprika červená (očistená a nakrájaná na pásiky)
- 1 strúčik cesnak (očistený a nakrájaný najemno)
- 500 g mirabelky (očistené a nakrájané)
- 1 ks červená čili paprička (očistená a nakrájaná na malé kúsky)
- 75 ml ocot balsamico
- 1 KL rozmarín nasekaný čerstvý
- 1 zarovnaná KL soľ
- korenie čierne mleté podľa chuti
- 1 balenie Želírovací cukor Extra 2:1 Dr. Oetker

- 1 Na prípravu čatní na panvici zohrejeme olej. Pridáme cibuľu, papriku, cesnak, mirabelky, čili, ocot, rozmarín, soľ a čierne korenie a asi 5 minút restujeme. Pridáme želírovací cukor a dobre premiešame. Za stáleho miešania privedieme do varu a dôkladne povaríme aspoň 5 minút.
- 2 Odoberieme prípadnú penu a ihneď plníme do pripravených pohárov až po okraj. Uzavrieme viečkami, poháre obrátíme hore dnom a asi 5 minút necháme stáť na viečku.

