



Pikantné jahodovo-ríbezl'ové čatní

Niektorád pálivé! Pikantnú pochúťku z jahôd a ríbezlí si môžete pripraviť aj Vy so Želírovacím cukrom Extra 2:1 Dr. Oetker.

asi 8 pohárov à 200 ml



jednoduchá príprava

do 40 minút



Prísady::

Prísady:

- 500 g jahody očistené
- 400 g ríbezle červené očistené
- 100 g cibuľa červená
- 2 zarovnané KL čili korenie
- 2 zarovnané KL škorica
- 2 zarovnané KL soľ
- 200 ml víno červené
- 50 ml ocot balsamico
- 1 balenie Želírovací cukor Extra 2:1 Dr. Oetker

- 1 Na prípravu čatní vložíme do väčšieho hrnca na kúsky nakrájané jahody a bobule ríbezlí. Pridáme najemno nakrájanú cibuľu, korenie, škoricu, soľ, víno, ocot a želírovací cukor a všetko riadne premiešame. Za stáleho miešania privedieme do varu a dôkladne povaríme minimálne 5 minút.
- 2 Odoberieme prípadnú penu a ihneď plníme do pripravených pohárov až po okraj. Poháre uzavrieme a otočíme hore dnom a približne 5 minút necháme stáť na viečku.

Tip:

- Čatní je vhodné ku grilovanému mäsu alebo ku syrom typu Camembert.

