

Meruňkovo-zázvorové čatní

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 8

- olivový olej 1 lžička
- cibule 1 ks
- česnek 1 stroužek
- sušené meruňky 175 g
- rozinky 50 g
- čerstvý zázvor 1 lžička
- pomerančový džus 150 ml
- jablečný ocet 1 lžička
- přírodní cukr 2 lžička
- sůl 2 špetka
- pepř 2 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

Předehejte malou nepřilnavou pánvičku a osmahněte na ní doměkka cibuli a česnek; trvá to asi čtyři minuty. Přimíchejte meruňky, rozinky, zázvor, pomerančový džus a ocet, přiveďte k varu a nechte deset až patnáct minut probublávat tak, aby meruňky změkly a vstřebala se téměř všechna tekutina.

2 Přimíchejte cukr, další dvě minuty povařte, pak osolte a opepřete.

3 Přesuňte do zavařovací sklenice a nechte vychladnout.

Poznámka:

příprava 5 minut + 25 minut vaření
cibuli nasekat velmi najemno