

Karotkové čatní

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 2

- Karotka 1250 g
- Čerstvý zázvor 125 g
- Bílý vinný ocet 250 ml
- Hnědý cukr 400 g
- Citron (kůra a šťáva) 2 ks
- Med 4 lžíce
- Semínka koriandru 2 lžíce
- Sušené chilli papričky 4 ks

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Oloupanou karotku i zázvor nastrouhejte na nudličky. Přilijte ocet, 150 ml vody, cukr a citronovou kůru i šťávu. Promíchejte s medem, drceným koriandrem a lžící soli. Nechte přes noc uležet.

Druhý den směs v kastrolu přiveďte k varu a při nízké teplotě a za stálého míchání nechte asi 20 minut probublávat. Zvyšte teplotu a prudce vařte 10-15 minut, aby se přebytečná tekutina odpařila a směs zhoustla.

Chilli papričky umelte na prášek a přidejte k čatní. Dobře promíchejte, naplňte do horkých sklenic a uzavřete. Uložte ho aspoň na měsíc na chladné a temné místo.

