

Mangové čatní

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- mango 1 ks
- celá skořice 1 ks
- olivový olej 2 lžíce
- jablečný ocet 1 lžíce
- chilli omáčka 1 lžíce
- med 1 lžíce
- římský kmín 1.4 lžička

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Na rozehřátém olivovém oleji zprudka opečeme římský kmín s kouskem celé skořice
2. Přimícháme očištěné, na malé kostičky nakrájené mango, med, jablečný ocet a chilli omáčku, krátce vše povaříme
3. Skořici vyndáme, hotové čatní přelijeme do misky a necháme vychladnout,

Poznámka:

servírujeme ho jako studenou nebo i teplou přílohu například k pečeným, grilovaným nebo dušeným masům.