

Jablkové čatní s česnekem

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Jablka 1 kg
- Cibule 2 ks
- Česnek 6 stroužek
- Chilli koření 1 lžíce
- Mletý zázvor 1 lžička
- Kari koření 1 lžička
- Krupicový cukr 25 g
- Rozinky 3 lžíce
- Ocet 1 dl

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Jablka oloupeme, vykrájíme jádřince a nakrájíme je na menší kostky. cibuli oloupeme a nakrájíme nadrobno. Jablka, cibuli, prolisovaný česnek a koření včetně soli dusíme zvolna při velmi mírné teplotě. Jakmile začne směs houstnout přidáme, cukr, ocet a rozinky a vaříme do rozpuštění cukru. Množství cukru přizpůsobíme kyselosti jablek. Ještě horkou směs plníme do skleniček, které zavíčkované obrátíme dnem vzhůru a necháme vychladnout nebo sterilujeme 15 minut při teplotě 85°C.