

Křenové čatní s feferonkou

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Rajče 2 kg
- Nastrouhaný křen 40 g
- Cibule 4 ks
- Feferonka 4 ks
- Moučkový cukr 40 g
- Mletá skořice 2 lžíce
- Mleté hřebíčky 2 lžička
- Ocet 1 hrnek

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Křen nastrouháme, rajčata a cibuli pokrájíme, osolíme, promícháme a necháme přes noc v míse proležet. Potom přidáme ostatní přísady a na mírném ohni dusíme do vyvaření vody a zhoustnutí. Ještě horké vlijeme do menších skleniček, zavičkujeme, obrátíme a necháme vychladnout. Můžeme krátce sterilovat a to asi 15 minut při 80°C.