

Čatní ze zelených rajčat

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: kuchtik.honza



Suroviny

- Zelená nezralá rajčata 1 kg
- Jablka 500 g
- Cibule 500 g
- Česnek 4 stroužek
- Chilli paprička 1 ks
- Ocet jablečný 200 ml
- Bílé víno suché 250 ml
- Rozinky 100 g
- Sůl 1 lžička
- Pepř bílý mletý 1 špetka
- Kari koření 1 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Zavařování

Země: Španělsko

Postup:

Zelená rajčata omyjeme, cibuli a česnek oloupeme a vše spolu s chilli papričkou pokrájíme najemno. Směs vložíme do velkého hrnce, přidáme cukr, ocet, bílé víno, rozinky a vše přivedeme k varu. Kdo chce, může přidat ještě 2 cm najemno nasekaného, oloupaného zázvoru. Přidáme lžičku soli, bílý pepř a kari koření a povaříme do zahuštění. Čatní ochutnáme a ještě horké naplníme do zavařovacích sklenic.