Angreštové čatní s kiwi

Kategorie: Ostatní

Autor: avelebova

Suroviny

- zelený angrešt 500 g
- kiwi 6 ks
- vanilkový lusk 1 ks
- hnědý cukr 250 g
- citronová meduňka 2 snítka
- vinný ocet 2 lžíce

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Postup:

Angrešt očistíme, kiwi oloupeme. Odvážíme 500g dužiny a nakrájíme na kostky. Nařízneme vanilkový lusk a vyškrábeme dřeň.
Angrešt, 250g kiwi, cukr, vanilkovou dřeň i lusk smícháme v hrnci a necháme 10 minut táhnout. Za stálého míchání přivedeme k varu a vaříme 15 minut. Meduňku nasekáme a po 10 minutách ji společně se zbylým kiwi přidáme do hrnce.
Čatní dochutíme vinným octem, naplníme do sklenic a uzavřeme.