



VEGETARIÁNSKÉ RECEPTY 06. 11. 2012

Švestkové čatní

Všechny švestky si nejprve omyjeme a vypeckujeme. Rozdělíme na poloviny a jednu polovinu nahrubo namixujeme. Obě poloviny poté dáme vařit, dokud směs...

Švestkové čatní - postup přípravy

Všechny švestky si nejprve omyjeme a vypeckujeme. Rozdělíme na poloviny a jednu polovinu nahrubo namixujeme. Obě poloviny poté dáme vařit, dokud směs nezhoustne. Pokud máme hmoždír, dáme si do něho koriandr, hořčičná semínka a trochu chilli a vše rozdrtíme, koření ale můžeme nechat i vcelku. Přidáme ho do švestek spolu s cukrem a solí, nasekanou cibulí, česnekem a octem. Vaříme ještě přibližně 5 minut. Připravíme si sklenice, do kterých budeme **švestkové čatní** plnit. Měly by být vyvařené a hlavně pevně uzavíratelné.

V lednici švestkové čatní vydrží několik týdnů, můžeme ho však také sterilovat a skladovat i několik měsíců.