



# Pikantní jahodovo-rybízové čatní

asi 8 sklenic (à 200 ml)

   snadná příprava

 do 40 minut



## Přísady::

### Přísady:

500 g jahody očištěné  
400 g rybíz červený  
100 g cibule červená  
2 zarovnaných KL chilli koření  
2 zarovnaných KL skořice mletá  
2 zarovnaných KL sůl  
200 ml červené víno  
50 ml balsamický ocet  
1 balení Želírovací cukr Extra 2:1 Dr. Oetker

- 1 Na přípravu čatní vložíme do většího hrnce na kousky nakrájené jahody a kuličky rybízu. Přidáme najemno nakrájenou cibuli, koření, skořici, sůl, víno, ocet a želírovací cukr a dobře promícháme. Za stálého míchání přivedeme do varu a důkladně povaříme minimálně 5 minut.
- 2 Odebereme případnou pěnu a ihned plníme do připravených sklenic až po okraj. Sklenice uzavřeme víčky, otočíme dnem vzhůru a asi 5 minut necháme stát na víčkách.

### Tip:

- Čatní se hodí ke grilovanému masu nebo k sýrům.

