Ananasové čatní

Časová náročnost: minut

Seznam přísad

120 ml	vinný ocet
200 g	cukr
100 ml	ananasový džus
2 ks	hřebíček
2 a 1/2 lžíce	kari koření
1/2 lžička	sůl
1 a 1/2 lžička	mletá skořice
2 ks	ananas



Postup přípravy

Nejprve si dáme do většího kastrolu svařit ocet s cukrem a ananasovým džusem a přidáme veškeré koření. Vaříme na mírném plameni, dokud se cukr zcela nerozpustí. Mezitím si oloupeme ananasy, vykrojíme z nich jejich tvrdý střed a ananasovou dužinu nakrájíme na kostičky. Ty přidáme do kastrolu a za stálého míchání vaříme dalších zhruba 25 minut doměkka. Ještě horké čatní naplníme do řádně vymytých a vysušených sklenic, uzavřeme víčky a obrátíme dnem vzhůru. Necháme vychladnout a poté skladujeme na tmavém, suchém a chladném místě. Ananasové čatní konzumujeme nejlépe k masu.

Náš tip: *Máte-li rádi pikantní dochucovadla, přidejte do čatní drcené chilli.*