Když se řekne čatní



Čatní má širokou škálu chutí – od ostré či pikantní až po lahodnou a více sladkou. Většinou slouží k tomu, že **doplňuje jinak fádní pokrm a taktéž svou jasnou barvou zdobí stůl**. Navíc čatní **povzbuzuje chuť a stimuluje naše zažívání**. Čatní se podává především k masu a stačí jej velmi málo (většinou lžička nebo dvě).

Odkud vlastně čatní přišlo?

Čatní z čerstvého ovoce a koření se **poprvé objevilo v Indii, odkud jej během koloniální éry Britové přivezli na svůj ostrov**. Z Británie se pak rozšířilo i do ostatních britských kolonií včetně jižní Afriky a karibských ostrovů. Základní recept se přitom během doby díky Britům pozměnil, avšak takové mangové čatní prý zůstalo dodnes stejné jako v originální receptuře.

Děláme domácí čatní

Můžeme jej koupit buď již hotové ve skleničkách v obchodě, nebo **připravit přímo z čerstvých domácích surovin**. Jeho příprava je sice někdy časově náročná (jednotlivé komponenty je nutno vařit tak dlouho, dokud nejsou zcela rozvařené), ale výsledek pak rozhodně stojí za to. Vyzkoušejte naše recepty:

Recept na **dýňovo-rajčatové čatní** jsme připravili ZDE

Recept na **ananasové čatní** naleznete ZDE

Recept na **švestkové čatní se skořicí** se nachází ZDE

Recept na **jablečné čatní** máme ZDE