Pikantní angreštové čatní (čatný, anglicky chutney)

https://varimesmarcelou.cz/zavarovani-konzervovani-nakladani/pikantni-angrestove-catni-catny-anglicky-chutney.html

Pokud máte rádi smažený sýr, zejména smažený hermelín, rozhodně si angreštové čatní připravte. Angreštové čatní je skvělý parťák sýrů. K sýrové míse nezapomeňte přidat misku s angreštovým čatní. Když vás „honí mlsná“, stačí dvě, tři lžičky angreštového čatní a vaše chuťové pohárky budou spokojené.

Na přípravu 1 litru angreštového čatní budeme potřebovat

- 1 kg angreštu očištěného od stopek a zbytků zaschlých květů
- 15 bobulí černého (červeného) rybízu
- 4 sušené švestky
- 50 g sušených brusinek
- 80 g oloupaného čerstvého zázvoru
- 110 g třtinového cukru
- 2 ks celé skořice, asi 2 cm dlouhé
- 1 polévkovou lžíci balzamikového krému
- 1 čajovou lžičku chilli floků nebo čerstvou chilli papričku bez semínek
- 1 čajovou lžičku jehliček sušeného nebo čerstvého rozmarýnu
- 1,5 dl suchého bílého vína

Dále si připravíme

- mělký kastrol na vaření čatní s širším dnem
- 5 skleniček o obsahu 200 ml

Postup přípravy angreštového čatní

Oprané bobule angreštu překrájíme na několik kusů a vložíme je do kastrolu, ve kterém budeme čatní vařit.

Oloupaný kořen zázvoru nastrouháme na kaši na tom úplně nejjemnějším struhadle. Takové ty propíchnuté ostré hroty, na kterých se strouhá malým dětem jablíčko nebo mrkvička.

Do hmoždíře vložíme nakrájenou chilli papričku nebo chilli floky a jehličky rozmarýnu. Obě suroviny rozdrtíme.

Rozdrcenou směs koření přidáme do kastrolu k angreštu a zázvoru společně se všemi dalšími výše uvedenými surovinami. Obsah kastrolu důkladně promícháme.

Kastrol postavíme na zdroj tepla a začneme zahřívat. Od bodu varu, na mírném ohni budeme vařit cca 45 minut.

Směs by měla jen probublávat a ne překotně vařit. Také nezapomínáme míchat. Nejdříve občas, a když směs začne houstnout, kastrol neopouštíme a mícháme.

V čatní nejsou žádné konzervanty.

Hotové čatní by mělo zhoustnout, ale stále by mělo být tekuté. Uvařenou směs můžete zlehka projet tyčovým mixerem (musí tam ale zůstat kousky ovoce).



Angreštové čatní
Zdroj: Marcela Hackerová

Pokud se čatní nechystáte podávat hned, přendejte ještě vařící čatní do připravených skleniček, zavíčkujte a skleničky obraťte dnem vzhůru. Po patnácti minutách je vraťte do původní polohy, tj. dnem na desku kuchyňské linky.

Po vychladnutí umístěte skleničky do prostoru, kde obvykle skladujete zavařeniny. Pokud skleničky neotevřete, vydrží tam i dva roky. Myslím ale, že Vám nevydrží, protože je určitě sníte rychleji.

Po otevření skleničku raději umístěte do ledničky a zkonzumujte do 2-3 týdnů. V čatní nejsou žádné konzervanty.