

Čatní z jablek



Obtížnost: 

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 35min
Celkový čas: 55min , Porce: 4

774 kalorií , 0 g cukrů , 60 g tuků , 0 g bílkovin

Autor: Zdenka Obertová

Odkaz: <https://srecepty.cz/catni-z-jablek>

Příprava

Jablka oloupeme, vykrojíme středy a nakrájíme na malé kostičky. V nerezovém hrnci dostatečně rozejdeme olej a přidáme zázvor, skořici, anýz, čili papričky a hřebíček. Za stálého míchání smažíme asi půl minuty, než anýz ztmavne. Pak přidáme kurkumu a kousky jablek. Opět nezapomeneme míchat a smažíme do zhnědnutí jablíček, což trvá asi 6 minut. Potom přidáme vodu, přikryjeme pokličkou a vaříme asi čtvrt hodiny. Často mícháme. Až se jablka rozvaří, rozmačkáme je, přidáme cukr a zvýšíme teplotu. Za stálého míchání vaříme až do zhoustnutí. Podáváme ke sladkým jídlům. Můžeme použít i jiné ovoce.

Ingredience

- ✓ 6 středně velkých jablek
- ✓ 2 lžičky čerstvého nastrohaného zázvoru
- ✓ 2 skořice
- ✓ 1 lžička anýzu
- ✓ 2-3 ks sušených a nadrcených čili papriček
- ✓ 5 ks hřebíčků
- ✓ 1 lžička kurkumy
- ✓ 4 lžíce rostlinného oleje
- ✓ 4 lžíce vody
- ✓ 4 lžíce nejlépe hnědého cukru

Kategorie

Halloween, Španělská, Finančně nenáročná, Ovoce, Exotika, Svačinka