

Domácí pálivý džem k masu a klobáskám



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 50min , Porce: 6

403 kalorií , 100 g cukrů , 0 g tuků , 0 g bílkovin

Autor: sonizna

Odkaz: <https://srecepty.cz/domaci-palivy-dzem-k-masu-a-klobaskam>

Příprava

Jablka oloupeme, zbavíme jádřinců a nakrájíme na kostičky. Dáme je do hrnce a zasypeme je cukrem. Přidáme 3 lžíce vody, ocet, šťávu z nastrohaného zázvoru, chilli koření, kurkumu, skořici i badyán. Vaříme až jablka změkknou. Poté vyndáme koření a směs rozmixujeme. Naplníme skleničku, kterou uzavřeme, otočíme dnem vzhůru a necháme přes noc konzervovat.



Tip k receptu

Chilli koření můžeme přidávat nebo ubírat podle toho, jak ostrou omáčku chceme.



Ingredience

- ✓ 5 ks jablka
- ✓ 2 ks badyánu
- ✓ 1 ks skořice
- ✓ 100 g třtinového cukru
- ✓ 1 lžička zázvoru
- ✓ 2 lžíce jablečného octu
- ✓ 1 lžička chilli koření
- ✓ 1/2 lžičky kurkumy

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Ovoce, Zelenina, Vegetarián, Omáčka