

Paprikás őszibarack csatni

Pikáns ízvariáció a nyári grillpartikra

kb. 5 üveg ((200 ml-es))

 Könnyen elkészíthető

up to 40 Min.



Hozzávalók:

Az elkészítéshez:

250 g paprika (sárga, előkészítve mérjük le)

100 g vöröshagyma (előkészítve mérjük le)

500 g őszibarack (előkészítve mérjük le)

1 db chili paprika

2 ek. olívaolaj

1 teáskanál őrölt kakukkfű

75 ml balsamecet (fehér)

0,5 tasak Dr. Oetker Befőzőcukor Extra 2:1 (250 g)

1,5 teáskanál só

őrölt bors

1 Előkészítés:

A paprikát megmossuk, lecsöpögtetjük, félbe vágjuk, kivágjuk az ereket és a csomát, majd apró kockára vágjuk és kimérünk belőle 250 g-ot. A vöröshagymát megtisztítjuk, és apró kockákra vágjuk, és kimérünk 100 g-ot. Az őszibarackot megmossuk, félbe vágjuk, kimagozzuk, kis darabokra vágjuk, és 500 g-ot kimérünk. A chili paprikát megmossuk, félbe vágjuk, eltávolítjuk a csomóját, és apróra vágjuk. Kimérünk 75 ml balsamecetet.

2 Elkészítés:

Az olívaolajat egy főzőedényben felhevítjük, és megpároljuk benne a paprikát és a hagymát. Hozzáadjuk az őszibarackot, a chili paprikát, a kakukkfűvet és az ecetet, majd a befőzőcukrot is hozzákeverjük. Az egészet állandó keverés mellett erős lángon felforraljuk. Zubogva forni hagyjuk legalább 3 percig, közben folyamatosan keverjük. A csatnit sóval, borssal ízesítjük, és azonnal az előkészített üvegekbe töltjük. Az üvegeket jól lezárjuk, majd 5 percre fejjel lefelé állítjuk.

Tip from the Test Kitchen

- A csatnit őszibarack helyett nektarinnal is elkészíthetjük.