

---

# Chutney z jabłek

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2139 razy.

1 jabłko,  
papryka,  
cebula,  
3 pomidory,  
3 łodygi selera,  
łyżka tartego chrzanu,  
ząbek czosnku,  
sok z cytryny,  
sól,  
cukier,  
pieprz,  
chili

Paprykę opalić , ściągnąć skórę, usunąć nasiona i pokroić w kostkę. Obraną cebulę i jabłko zetrzeć na tarce, skropić sokiem z cytryny. Pomidory sparzyć , zdjąć skórę, posiekać i dodać do papryki, jabłka i cebuli. Grube końce selera dokładnie opłukać i drobno posiekać . Dodać wraz ze zgniecionym czosnkiem i chrzanem do masy, posolić i gotować na małym ogniu, aż masa się rozgotuje. Doprawić cukrem, pieprzem i chili. Podawać na zimno do mięsa.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>