

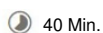
Chutney z dyni

Wyśmienita kompozycja dyni, jabłek i rodzynek

ok. 7 porcje



średni



40 Min.



Składniki:

Składniki:

500 g dyni (obranej ze skóry)
400 g jabłek (bez skórki i gniazd nasiennych)
100 g rodzynek
1 opak. Żelfixu 3:1 Dr. Oetkera
1 szczypta gałki muszkatołowej (mielonej)
1 szczypta Cynamonu mielonego z Indonezji Dr. Oetkera
100 ml wody
50 ml octu winnego
350 g cukru

Sposób przygotowania:

Dynię umyć, przekroić na pół, oczyścić z pestek, obrać ze skóry, odważyć 500 g i pokroić w drobną kostkę.

Jabłka umyć, obrać ze skórki, usunąć gniazda nasienne, odważyć 400 g, pokroić w kostkę.

Jabłka i dynię przełożyć do garnka. Dodać pozostałe składniki z wyjątkiem cukru.

Chutney doprowadzić do wrzenia cały czas mieszając, następnie wsypać cukier, ponownie zagotować i gotować jeszcze 15 minut.

Gorący chutney nałożyć do wyparzonych słoików (do pełna) i natychmiast szczelnie zamknąć. Ułożyć do góry dnem na ok. 5 minut.