

## Hruškové čatní se zázvorem

Nevíte, jak naložit s velkou úrodou hrušek? Připravte si toto aromatické a chuťově výrazné čatní! Perfektně doplní pečené maso nebo aromatické sýry!

### Suroviny a postup

- 500 g zralých hrušek
- 2 červené cibule
- 3 šalotky
- 1 lžíce strouhaného zázvoru
- 200 ml bílého vína
- 1 lžíce hořčičných semínek
- 1 lžička skořice
- 100 g třtinového cukru
- hrst rozinek

1



Rozpalte velkou pánev s vyšším okrajem. Do pánve nasypejte cukr a nechejte jej bez míchání roztavit na světlý karamel. Ihned po roztavení cukru do pánve vlijte bílé víno, ztlumte teplotu a nechejte tekutinu jemně probublávat.

2



Oba druhy cibule nakrájejte na klínky a vhodte je do pánve s vínem.

3



Přidejte také skořici, hořčičná semínka, zázvor a rozinky.

4



Hrušky zbavte jádřince a nakrájejte je na menší kusy.

5



Takto připravené ovoce přidejte do pánve.

6



Směs vařte do úplného změknutí hrušek a zhoustnutí čatní. Hrušky pomačkejte, aby měli správnou konzistenci pro zavaření.

7



Hotovým čatní plňte zavařovací sklenice.

8



Po vychladnutí vložte sklenice s čatní do lednice, kde vydrží několik dní. Hruškové čatní můžete podávat s pečivem nebo na koláči.