

JABLEČENĀ• KEĀŒUP

NedĀle, 12 leden 2020

Tak jsem si Āetla, co vĀjehno a jak se ĀžfalĀujeĀ Ā“ napĀ-klad Ā do rajskĀch keĀup se pĀidĀvajĀ- jablka nahradila draĀ- rajĀata. A pak jsem nĀhodou objevila pĀ-mo jableĀnĀ keĀup. Ani jsem netuĀila, Āe existuje. Jablek mĀjme doma jeĀtĀ dost, rozhodla jsem se ho zkusit uvaĀit. A musĀ-m vĀjm sdĀlit, Āe je to vĀbornĀ omĀĀka masu.

PĀ-mo keĀupem bych to nenazvala, ale kaĀdopĀdnĀ je to velmi chutnĀ a jĀjdu vaĀit dalĀ- dĀvku. Mj. mnoĀstvĀ- si pĀizpĀsobte Ā“ mĀĀete zkusit jen z pĀlkila, stejnĀ tak mĀĀete vyrobiť jemnĀjĀ- verzi, kdyĀ budete s koĀenĀ-m ĀjetĀit. ProstĀ chutnejte, ochutnĀvejte a tvoĀte!

1 kg jablka

3 ks cibule

1 hrnek cukr

1 ĀjĀlek octa nebo

1 ĀjĀlek citrĀn

1 Ā-ce kari

1 Āka pĀlivĀj paprika

1 Ā-ce sĀ

6 strouĀek Āesnek

2 Ā-ce rozinky

1 Ā-ce hoĀĀiĀnĀ semĀnko

1 Āka mletĀ pepĀ

Jablka oloupat a odstranit jadĀrka, a cibuli nakrĀjĀ-me na menĀ- kousky a s trochou vody povaĀit do husta. Pak vĀje rozmixovat.

PostupnĀ pĀidĀvejte dalĀ- ingredience Ā“ jako cukr, ocet a koĀenĀ- - a chvĀ-li povaĀ-me. PlnĀ-me horkĀ do sklenic, uzavĀme, otoĀ-me ĀzvhĀ-ru nohamaĀe a mĀjme hotovo. Jak Ā-kĀj- kdo chce mĀ-t vĀslednĀ produkt jemnĀjĀ-, tak aĀĀ dĀj koĀenĀ- mĀnĀ.

PÁ~EJU DOBROU CHUÁ!ANDREA