

# Balkánské čatní

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: avelebova



## Suroviny

- lilek 1 ks
- červená paprika 4 ks
- rajče 2 ks
- cibule 1 ks
- česnek 2 stroužek
- olivový olej 60 ml
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka
- krupicový cukr 1 lžícce
- vinný ocet 1 ks

**Doba přípravy:** 75 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Vaření

**Země:** Řecko

## Postup:

Všechnu zeleninu očistíme. Lilek nakrájíme na kolečka a papriky rozpůlíme. Obojí pak položíme na plech, papriky řezem dolů a upečeme v troubě na 190. Poté papriky oloupeme a jako lilek nakrájíme nadrobno.

Rajčata nakrojíme vespod do kříže, spaříme horkou vodou, oloupeme a nakrájíme na drobné kostičky. Cibuli a česnek nasekáme nadrobno.

V pánvi rozežřejeme olej a necháme zeskvatět cibuli. Přidáme zbylou i upečenou zeleninu, sůl, pepř, cukr a dusíme dokud nevznikne kašovitá hmota.

Čatní dochutíme vinným octem a rozdělíme do vyvařených sklenic. Uzavřeme víčky a sterilujeme při teplotě 80 asi 20 minut. Potom otočíme dnem vzhůru a necháme vychladnout. Podáváme k masu nebo natřeme na topinky.

