



Chutney z černého rybízu

Suroviny:

ČERSTVÝ ČERNÝ RYBÍZ	750 G	JABLKA GRANNY (cca 350 g)	2	KRÉM Z ČERNÉHO RYBÍZU	70 G
LIHOVÝ OCET	50 ML	ČERSTVÝ ZÁZVOR	30 G		
HNĚDÝ CUKR VERGEOISE	90 G	STROUŽEK ČESNEKU	1		

Suroviny	Váha	Úkon	Nastavení ohřevu	Rychlost	Čas	Otvor pro víko	Poznámky
1 Černý rybíz 2 jablka Zázvor Česnek Cukr Vergeoise	750 g 350 g 30 g 1 90 g	Vložit do nádoby	90°C	150 ot/min.	6 min.	Otevřený	Oloupat a odstranit zrníčka z jablek Granny poté je umístit do nádoby
2 Ocet Krém z černého rybízu	50 ml 70 g		105°C	100 ot/min.	30 min.	Otevřený	Ochutnat a dochutit.



TRIKY ŠÉFKUCHAŘE

Černý rybíz může být nahrazen červeným nebo malinami za použití odpovídajícího likéru, tedy např. maliny s malinovým likérem.

