



"Pozwól Sobie odnaleźć Siebie – w Sobie"  
A. Krawczyński

## Chatney morelowe na zimę

### Skład:

- 2 kg moreli (całych z pestkami)
- 250g cukru żelowego
- 4 cebule średnie
- 50 g imbiru mielonego
- 1/2 łyżeczki cynamonu
- 10 goździków
- 5 g szafranu
- 250 ml octu jabłkowego



### Przygotowanie:

1. Morele umyć, usunąć pestki i skarmelizować z cukrem.
2. Cebulę pokroić w półtalarki i dodać do moreli.
3. Dodać przyprawy i ocet.
4. Gotować 10 min., stale mieszając.
5. Wlać do słoików i gotować ok. 5 min. tak, żeby słoiki się zamknęły.

Z przepisu wychodzi ok. 12 słoiczków po 200g.

Na tutorial zapraszam na blog: [danka.edu.pl](http://danka.edu.pl)