



Kanapka s Francouzskou paštikou a čatní

Ingredience:

bageta (bílá nebo se semínky)

Francouzská paštika

čerstvá řeřicha ve vaničce

jablečné čatní: 500 ml sklenice

750 g jablek, oloupaných a nakrájených

375 g třtinového cukru

200 g rozinek

330 ml jablečného octa

1 cibule

1 lžička hořčičných semínek

1 lžička mletého zázvoru

půl lžičky soli

Postup:

1. Nakrájená jablka nasypejte do hrnce a přidejte všechny ostatní ingredience na čatní.
2. Dobře promíchejte a přiveďte k varu. Následně duste asi 30 až 40 minut na středním plameni, bez pokličky. Čas od času promíchejte, ať se vám nic nepřipalí.
3. Až bude omáčka hustá, lehce lepkavá, ale stále s kousky ovoce, sundejte hrnec z plotny. Po zchladnutí rozdělte do nádoby.
4. Nakrájená kolečka bagety lehce opečte na grilovací pánvi. Poté je namažte francouzskou paštikou, přidejte trochu připraveného čatní a ozdobte řeřichou.

