

Chow Chow (Reliš)



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Povrce:

- 2 kg zelenih paprika babura
- 2 kg crvenih paprika babura
- 1,5 kg paradajza
- 1 kg zelenog paradajza
- 1,5 kg crnog luka
- 1 glavica kupusa, rezanog u tanke kriške

Zacini:

- 1/2 šoljke krupne morske soli
- 6 kašika šećera
- 4 šolje jabukovog sirceta
- 2 šolje vode
- 2 kašike semenki senfa
- 1 kašika senfa u prahu
- 1 kašika semenki celera
- 1 kašika umbira u prahu
- 1,5 kašika kurkume u prahu

Priprema

U velikoj ciniji stavite papriku, paradajz, luk i kupus. Nalijte vodu. Poklopite i ostavite da stoji preko noci. Iscedite povrce. Iseckamo sve ostalo povrce na kocke i kriške. U velikom loncu skuvajte šećer, sirce i vodu. Kada prokuva dodajte povrce i zatim sve zacine. Smanjite temperaturu da to samo krcka oko sat vremena. To jest dok se reliš ne zgusne. Oko sat vremena. Ova kolicina ce vam biti dovoljna za oko 6 staklenki od 250 g. Staklenke ste pre toga sterilizovali. Dobro ih zatvorite poklopcem. Ostavite na suvom i tamnom mestu da stoje najmanje 2 nedelje. Ovo ako ne otvorite može stajati godinu dana. Kada otvorite staklenku, ostatak nepotrošenog reliša cuvajte u frižideru. Chow Chow se koristi kao dodatak mesu i sa jelima gde koristimo hleb.

Savet

Kod mene je leto. I ja pravim zimnicu. Recept sam stavila da se nadje ili isto informativno da vidite šta mi ovde spremamo.