

Reliš od celera, rotkvica i paprike

Sjajan dodatak jelima

1 Reliš



Jednostavno

Vreme pripreme 40 Min.



Sastojci:

Sastojci:

500 g belog celera
400 g rotkvice
500 g paprike žute
500 ml vina belog
400 ml sok od jabuke bistrog
500 g šećera
1 kesica Dr. Oetker Džemfixa 2:1
soli
bibera
slatke aleve paprike

1 Priprema:

Celer operite, očistite, ocedite i sitno iseckajte, odmerite 500 g. Rotkvice operite, očistite i sitno iseckajte, odmerite 400 g. Papriku prepolovite, očistite od semenki i belih končića, operite i sitno iseckajte, odmerite 500 g. Odmerite sok od jabuke i vino.

- 2 Povrće, vino i sok, šećer i Džemfix pomešajte u loncu za kuvanje, stavite da se kuva, mešajte neprestano dok ne provri, a potom uz povremeno mešanje kuvajte 10 minuta. Začinite po sopstvenom ukusu, ca. 1/3 reliša ispasirajte i stavite sve zajedno da još jednom prokuva. Odmah napunite pripremljene tegle do vrha, zatvorite poklopcem na navoj. Napunjene tegle odmah okrenite naopako i u tom položaju ostavite oko 5 minuta.

Savet:

- Servirajte reliš uz ribu ili meso sa roštilja.