

CHUTNEY

ALICE PRO GRAN MORAVIA



© Alice pro Gran Moravia

Suroviny

400 g různé zeleniny a ovoce
(mrkev, cibule, pórek, švestky,
hrušky nebo jablka...)
100 ml jablečného octa
1 feferonka

100 g třtinového cukru
koření a bylinky (kardamom,
skořice, hřebíček, pepř celý,
bobjový list, citronová tráva, máta,
zázvor)
sůl

Chutney se skvěle hodí ke zralým sýrům a sýrům s výraznou chutí, jako jsou Gran Moravia či Pecorino.

Příprava:

Očistěte a nakrájejte ovoce a zeleninu na malé kousky. Vařte spolu s octem, cukrem, kořením a bylinkami a se špetkou soli asi hodinu nebo dokud zelenina nezměkne. Pokud chcete uchovávat po delší dobu, ještě za tepla dejte do zavařovacích skleniček. Omáčku lze konzumovat vychlazenou okamžitě po uvaření nebo i po několika týdnech či měsících. Chutě se tak mnohem lépe propojí.

Tato vynikající omáčka indického původu může být připravena z ovoce (jablka, hrušky, mango, papája), ze zeleniny (například dýně), nebo z kombinace obojího jako v našem případě. Je lepší vyhnout se ovoci se semínky jako jsou kiwi nebo fíky. Naopak neodmyslitelná je cibule. Nezměněné zůstává dávkování: 4 díly ovoce nebo zeleniny, 1 díl třtinového cukru a 1 díl jablečného octa.



OMÁČKY



OMÁČKY



15' PŘÍPRAVA



60' VAŘENÍ



NÍZKÁ OBTÍŽNOST