

chutney jabłowy

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Sos podawać do zimnych pieczeni i ozorków

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 3 winne jabłka -
- pół szkl. wody -
- 10 dag rodzynków -
- pół szkl. cukru -
- po małym strongu żółtej, zielonej i czerwonej papryki -
- pół szkl. octu winnego -
- 2 ząbki czosnku -
- pół łyżeczki imbiru, sól -

Etapy przyrządzania:

1. Jabłka obrać, pokroić w kostkę, przełożyć do rondla, podlać wodą (pół szkl. wody) rozgotować na mus. Papryki po sparzeniu i zdjęciu skórki oczyścić z nasion i pokroić w drobną kosteczkę. Do musu dodać ocet, paprykę, przeciśnięty przez praskę czosnek, sparzone rodzynki, cukier, imbir, sól. Wszystkie składniki dokładnie wymieszać, chwilę dusić, potem wystudzić.

