


Chutney brzoskwiniowy

Smaczne połączenie brzoskwini, cebuli, papryki i rodzynek.

ok. 8 słoików (po 200 ml)

   średni

 40 Min.



Składniki:

Składniki:

- 1000 g brzoskwiń (bez pestek i skóry)
- 400 g cebuli
- 1 szt. papryki czerwonej
- 2 łyżeczki soli czosnkowej
- 150 g rodzynek
- 350 ml octu winnego
- 1 opak. Żelfixu 3:1 Dr. Oetkera
- 350 g cukru
- 1 łyżeczka soli
- 2 łyżeczki gorczycy
- 1 łyżeczka pieprzu
- 2 łyżeczki curry

Sposób przygotowania:

Brzoskwinie umyj, obierz ze skóry, usuń pestki, pokrój w małe cząstki, odważ 1000 g. Cebulę obierz ze skóry, paprykę umyj, usuń pestki, pokrój w drobną kostkę. Wszystkie składniki przełóż do garnka, mieszając doprowadź do wrzenia i gotuj 10 minut. Gotowy chutney natychmiast przełóż do wyparzonych słoików (do pełna) i szczelnie zamknij. Słoiki ułóż do góry dnem na ok. 5 minut.