


Chutney z cukinii, mandarynek i brzoskwiń

Orientalny chutney warzywno-owocowy

5 słoików (po 200 ml)

   łatwy

 40 Min.



Składniki:

Składniki:

- 3 łyżki pestek dyni
- 600 g cukinii (bez skórki i pestek)
- 1 szt. mandarynek w puszcze
- 800 g brzoskwiń (bez skórki i pestek)
- 2 opak. Żelfixu 3:1 Dr. Oetkera
- 3 łyżki octu winnego
- 3 łyżki cukru
- 0,5 łyżeczki bazylii (suszonej)

Sposób przygotowania:

Pestki dyni upraż na suchej patelni. Cukinię umyj i obierz, wydrąż pestki i pokrój w kostkę. Odważ 600 g. Mandarynki odsącz. Sok z puszki przelej do garnka, dodaj cukinię i gotuj wszystko tak długo, aż cukinia będzie miękka. W międzyczasie umyj brzoskwinie, obierz ze skórki, usuń pestki i pokrój w kostkę. Kiedy cukinia będzie już miękka, dodaj do garnka przygotowane brzoskwinie, Żelfix i ocet winny. Całość dokładnie wymieszaj i gotuj jeszcze przez 3 minuty. Po tym czasie dodaj mandarynki i pestki z dyni. Całość dopraw do smaku cukrem i suszoną bazylią i gotuj jeszcze przez 2 minuty. Gorący chutney przełóż do wyparzonych słoiczków, które po napełnieniu odłóż do góry dnem na ok. 5 minut.