


Relish z nektarynek, papryki i cebuli

Słodko - kwaśny sos, idealny do potraw z mięs

ok. 5 słoików (po 200 ml)

   średni

 40 Min.



Składniki:

Składniki:

- 25 g sezamu
- 500 g nektarynek lub brzoskwiń (bez skórki i pestek)
- 2 - 3 szt. papryki czerwonej
- 150 g cebuli czerwonej
- 50 g szczypiorku
- 1 opak. Żelfixu 3:1 Dr. Oetkera
- 250 g cukru
- 125 ml octu winnego lub malinowego
- 100 ml soku jabłkowego
- 0,5 łyżeczki soli
- 0,5 łyżeczki kolendry
- 0,5 łyżeczki Cynamonu mielonego z Indonezji Dr. Oetkera
- 0,5 łyżeczki imbiru
- 1 szczypta goździków (mielonych)
- 1 szczypta papryki chilli

1 Sposób przygotowania:

Sezam uprażyć na suchej patelni. Nektarynki dokładnie umyć, skórkę ponacinać ostrym nożem, zanurzyć na chwilę we wrzątku, usunąć z nich skórki, wypestkować, pokroić w kostkę. Paprykę umyć, oczyścić, usunąć pestki. Cebulę obrać, umyć, posiekać. Szczypior umyć i drobno posiekać. Żelfix wymieszać z cukrem.

Wszystkie składniki przełożyć do rondla, zagotować i gotować jeszcze 5 min. Doprawić do smaku solą, kolendrą, cynamonem, imbirem, goździkami i chili.

Gorący relish nakładać do wyparzonych słoików, zakręcić szczelnie pokrywki. Słoiczki ustawić na 5 min. do góry dnem.