




Chutney z mirabelek

Przedstawiamy pomysł na pyszny chutney z mirabelek. Świetnie sprawdzi się np. jako dodatek do deski serów

 Czas na High: 0-

 Czas na Low: 0-

 Ilość porcji: 6+

 Czas przygotowania: 30

Składniki

- 2 cebule dobre są czerwone
- 1 kg mirabelek
- łyżka oleju
- 3 liście laurowe
- 1 laska cynamonu
- 4 goździki
- ½ łyżeczki mielonego ziela angielskiego
- ½ łyżeczki mielonego imbiru
- 400 g brązowego cukru
- 1 pomarańcza i skórka z niej
- 300 ml octu jabłkowego
-



Wykonanie:

Zacznij od posiekania cebuli, a następnie wyciśnij pestki ze śliwek nad dużą miską i wyłóż miąższ wraz z sokiem, upewniając się, że wszystkie pestki zostały odrzucone. Rozgrzej olej na dużej patelni. Podsmaż cebulę na złoty kolor, dodaj ziele angielskie i przyprawy, smaź je przez minutę, aby wzmocnić ich smak, a następnie dodaj wszystkie mirabelki, cukier, sok i skórkę z pomarańczy oraz ocet.

Przełóż całość do wolnowaru i gotuj do uzyskania gęstej konsystencji mieszając od czasu do czasu, aby uniknąć przywierania. Kontynuuj swój dzień i ciesz się korzennymi zapachami wydobywającymi się z wolnowaru.

Gdy będziesz zadowolony z konsystencji, a chutney będzie nadal gorący, przelej go łyżką do wysterylizowanych słoików. Pozostaw do ostygnięcia i przechowuj w szafce, chutney wytrzyma co najmniej trzy miesiące.

Jeśli możesz poczekać kilka tygodni, smaki ładnie się rozwiną. Idealnie sprawdzi się jako np. dodatek do deski serów.