



Brusinkové chutney



Druh jídla:



Přílohy

Příležitost:



Nečekaná návštěva

Sezóna:



Celý rok

Způsob vaření:



Vaření

Suroviny:

Chilli mleté Avokádo

1 svítek Skořice celá Avokádo

1 lžička koření Zázvor mletý Avokádo

1 limetka

1 cibule

100 g cukru

1 lžička soli

1 malé mango

200 g sušených brusinek

1 lžička semen koriandru

1 stroužek česneku

Způsob přípravy

Mango a cibuli nakrájíme na kostičky. Česnek jemně nasekáme. Z limetky nastrouháme trochu kůry a vymačkáme z ní šťávu. Všechny uvedené ingredience společně povaříme pod pokličkou, následně vaříme na mírném ohni 10-12 minut, za častého míchání. Odstraníme skořici.

Chutney by mělo mít marmeládovou konzistenci.

Je třeba jej spotřebovat do 2-3 dnů nebo jím plníme vyvařené sklenice a ukládáme na chladném místě chráněném před světlem.

Je vhodné jako příloha ke grilovanému a pečenému masu a rybám.