





Chutney z zielonych pomidorów

 knowak

Polecane na: [przetwory](#), [sosy](#)

Kuchnia (region): [arabska](#)

Warto wiedzieć:

 120 min

 9 porcji

Składniki:

pomidory zielone - 2,5 kg
czerwona cebula - 0,5 kg
ocet winny - 0,5 litr
cukier trzcinowy - 0,25 kg
curry - 1,5 łyżka
kardamon - 6 szt.

musztarda stołowa - 1-2 łyżka
czosnek - 4-5 ząbek
imbir - 1,5 łyżka
papryczka chili - 2 szt.
sól - - do smaku

Dodatkowe info:

Nadaje się do kanapek, mięsa, kiełbasek sera - pyszny.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Pomidory i cebulę pokroić w drobną kostkę, dodać sól, cukier, ocet, rodzyнки i gotować 45 minut. Dodać wymienione przyprawy i gotować bez przykrycia następne 45 minut. Gorące wkładać do wyparzonych słoiczków "po dżemie" - około 9-10 sztuk.

KROK 2: Po 6 tygodniach odstania - sos gotowy do zjedzenia.