Chutney buraczkowo-żurawinowy

Nikita

Polecane na: **przetwory, przystawki i przekąski**

Kuchnia (region): **arabska, polska**

Warto wiedzieć:

75 min

1 porcja

Składniki:

- buraki surowe małe - 250 g
- żurawina świeża - 150 g
- cebula szalotka (lub czerwona) - 2 szt.
- gruszka - 1 szt.
- imbir świeży kawałek - 30-40 g
- chrzan korzeń świeży kawałek - 40-50 g
- sok wyciśnięty z cytryny - 2 łyżka
- cukier trzcinowy - 50 g
- sól - 2 łyżeczka
- domowy ocet z czerwonych winogron (lub ocet winny czerwony) - 5 łyżka
- sok z czerwonych winogron (bez cukru, najlepiej domowy) - 200 ml
- musztarda francuska - 1 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Buraki ugotować ze skórka do miękkości, ostudzić i obrać.
Chrzan zetrzeć na drobnej tarce lub rozdrobnić za pomocą blendera.
Imbir, cebulę obrać i rozdrobnić blenderem, przełożyć do wysokiego garnka z grubym dnem. Dodać rozdrobnione buraki, obrane i pokrojone gruszki, sok wyciśnięty z cytryny, żurawinę, ocet, musztardę i sok winogronowy. Gotować na małym ogniu przez 30-35 minut, często mieszając. Na koniec dodać starty chrzan i sól, gotować jeszcze chwilę.

KROK 2: Gorący sos przełożyć do wyparzonych słoików. Pozostawić do wystygnięcia.

KROK 3: Podawać jako dodatek do mięs czy serów.