Chutney jabłkowo-żurawinowy

Nikita

Polecane na: **przetwory, sosy**

Kuchnia (region): **arabska**

Warto wiedzieć:

45 min

3 porcje

Składniki:

- jabłka np. szara reneta (500 g) - 3 szt.
- żurawina świeża - 200 g
- cebula szalotka - 2 szt.
- czosnek - 1 ząbek
- imbir świeży kawałek - 30-40 g
- ocet domowy owocowy, np. ocet żurawinowy - 180-200 ml
- cukier trzcinowy - 130 g
- sól - 1 łyżeczka
- pieprz cayenne - 1/3 łyżeczka
- ziele angielskie zmielone - 1/2 łyżeczka
- gałka muszkatołowa - 1/4 łyżeczka
- żurawina suszona - 3-4 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Przygotować wszystkie składniki. Czosnek, cebulę i imbir rozdrobnić za pomocą blendera.
Jabłka umyć, obrać i pokroić na małe kawałki. Wszystkie składnik, oprócz suszonej żurawiny włożyć do wysokiego garnka z grubym dnem. Gotować około 40-45 minut, co jakiś czas mieszając. Na koniec dodać suszoną żurawinę.

KROK 2: Przełożyć do wyparzonych słoików, odstawić na kilka minut do góry dnem. Z tej porcji wyszły 3 słoiczki.

KROK 3: Chutney jabłkowo-żurawinowy podawać z deską serów, do drobiu lub kanapek.