Chutney morelowy

Szybko Tanio Smacznie

Polecane na: **jednogarnkowe, przetwory**

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

Warto wiedzieć:

60 min | łatwy | 8 porcji

Składniki:

- morele (lub inne podobne owoce) - 300 g
- marchew - 3 szt.
- pomidory - 3 szt.
- imbir - kawałek
- czosnek - 1-2 ząbek
- cukier - 250 g
- ocet - 50 ml
- sok jakbłkowy - 50 ml
- przyprawy (chilli, curry, sól, pieprz) - do smaku

Dodatkowe info:

Chutney jest uważany za na wskroś indyjski wyrób (chatni w języku hinduskim oznacza "ostre przyprawy") jest tak naprawdę specjalnością brytyjską, pochodzącą z czasów kolonialnych. Najczęściej ma konsystencję dżemu, ale jego zaletą jest to, że można go przygotować zarówno z owoców jak i warzyw (albo z mieszanki obu) a cecha charakterystyczną octowo - korzenny smak, słodki posmak.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Morele myjemy, usuwamy pestki i kroimy w drobną kostkę. Pomidory myjemy, usuwamy skórki po czym przekrawamy na połówki i wycinamy zdrewniałe części, je również kroimy w drobną kostkę (wykorzystamy sam miąższ). Marchewki obieramy i ścieramy na tarce. Imbir, czosnek obieramy i drobno siekamy.
W rozgrzanym garnku umieszczamy warzywa, sok, ocet i curry. Gotujemy ok 5 minut i dodajemy cukier, całość mieszamy i gotujemy ok 30-40 minut na małym ogniu (mieszając od czasu do czasu żeby zawartość garnka nie przywarła do dna). Doprawcie do smaku solą, pieprzem i chilli (jeżeli całość nie jest dostatecznie pikantna). Gorący chutney umieszczamy w słoikach, zakręcamy, odwracamy i odstawiamy na bok do schłodzenia. Świetnie pasuje do dań mięsnych.