



## Chutney z żurawiną i tymiankiem

 Nikita

Polecane na: [przetwory](#), [przystawki i przekąski](#)

Kuchnia (region): [arabska](#), [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 40 min

 1 porcja

### Składniki:

żurawina świeża - 150 g  
gruszka - 1 szt.  
cebula szalotka - 1 szt.  
ocet jabłkowy - 60-80 ml  
cukier trzcinowy - 80 g

woda - 2-3 łyżka  
gorczyca biała - 1 łyżka  
sól i pieprz - - do smaku  
tymianek gałązki - - kilka

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Przygotować wszystkie składniki. Cebulę drobno posiekać. Gruszkę obrać i pokroić w kostkę.

**KROK 2:** W garnku zagotować wodę z octem i cukrem trzcinowym. Wrzucić pokrojoną gruszkę i cebulę, wsypać gorczycę. Gotować razem 10-15 minut.

**KROK 3:** Wrzucić żurawinę i tymianek (same listki). Gotować kolejne 10-15 minut, co jakiś czas mieszając.

**KROK 4:** Doprawić solą i pieprzem. Przełożyć do słoiczek. Podawać jako dodatek do mięs, paszтетów czy też serów.