
Chutney ananasowy

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2045 razy.

25 dag ananasa z puszki,

2 jabłka,

2 gruszki,

2 ząbki czosnku,

50 g rodzynek,

2 szklanki cukru,

3/4 szklanki octu winnego,

sól,

imbir

Gruszki i jabłka obrać , usunąć gniazda nasienne, pokroić w kostkę. Dodać ananasa i posiekany czosnek, gotować ok. 15 min. na małym ogniu. Rodzynki opłukać , dodać do owoców, a potem cukier, ocet, sól i imbir, całość gotować ok. 30 min. na małym ogniu, mieszając od czasu do czasu. Po zdjęciu z ognia nałożyć gorący chutney do dwóch 1/2-litrowych słoików, zamknąć i odstawić na miesiąc w chłodne miejsce.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>