
Chutney z jabłek

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2101 razy.

1 jabłko,

papryka,

cebula,

3 pomidory,

3 łodygi selera,

łyżka tartego chrzanu,

ząbek czosnku,

sok z cytryny,

sól,

cukier,

pieprz,

chili

Paprykę opalić , ściągnąć skórę, usunąć nasiona i pokroić w kostkę. Obraną cebulę i jabłko zetrzeć na tarce, skropić sokiem z cytryny. Pomidory sparzyć , zdjąć skórę, posiekać i dodać do papryki, jabłka i cebuli. Grube końce selera dokładnie opłukać i drobno posiekać . Dodać wraz ze zgniecionym czosnkiem i chrzanem do masy, posolić i gotować na małym ogniu, aż masa się rozgotuje. Doprawić cukrem, pieprzem i chili. Podawać na zimno do mięsa.

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