
Chutney z jabłek

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2078 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 skórkę, usunąć nasiona i pokroić w kostkę. Obraną cebulę i jabłko zetrzeć na tarce, skropić sokiem z cytryny. Pomidory sparzyć , zdjąć skórkę, 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>