
Bengalski chutney jabłkowy

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3744 razy.

Porcja dla ? Czas przygotow. 1,5 godz.

16 dużych kwaskowatych jabłek,

50 g świeżego imbiru lub 2 łyżeczki sproszkowanego,

0,5 l octu winnego,

2 cebule,

6 ząbków czosnku,

500 g brązowego cukru,

50 g gorczycy,

1 łyżka soli,

1 łyżeczka chilli,

200 g rodzynek,

50 g siekanych migdałów.

1. Posiekać imbir, cebule i czosnek.
2. Obrane i pokrojone jabłka gotować w occie z cukrem, aż będą miękkie.
3. Dodać imbir, cebule i czosnek oraz wszystkie pozostałe składniki. Gotować bez przykrycia 20 min., mieszając często drewnianą łyżką.
4. Po ostudzeniu przelać do słoików.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 6 "Kuchnia indyjska", strona 74.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)