
Mango chutney

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3987 razy.

Porcja dla ? Czas przygotow. 30 min.

1 sredniej wielkosc melon,
1 sredniej wielkosc mango,
2 duze suszone papryczki chilli,
1 dl octu winnego,
4 zabki czosnku,
25 g swiezego imbiru lub 1/2 lyzeczki sproszkowanego,
25 g siekanych migdalow,
200 g brazowego cukru,
100 g rodzynek,
sol do smaku.

1. Melon obrac i usunac pestki, pokroic w kostke.
2. Obrane i pokrojone na plasterki mango i melon posypac sola.
3. Czosnek, imbir i papryczki chilli zgniesc na jednolita mase z niewielka iloscia ocyu.
4. Plasterki mango i melon wrzucic do wrzacego octu z cukrem, gotowac na malym ogniu 5 min. Dodac pozostale skladniki, osolic do smaku, gotowac 15 min. mieszajac czesto drewniana lyzka.
5. Po ostudzeniu przelozyc do sloikow.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 6 "Kuchnia indyjska", strona 76.

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