



Chutney z żurawiny

Autor: najlepszewkuchni.pl

Osób: **4**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Cebulę obierz i pokrój w piórka. Żurawinę umyj i osusz. Jabłka umyj, obierz i pokrój w kostkę.

Krok 2

Wszystkie składniki umieść w garnku i zagotuj na średnim ogniu. Następnie zmniejsz ogień i smaż tak długo, aż płyn odparuje. Co jakiś czas mieszaj. Czas gotowania to około 1 - 1,5 godziny.

Krok 3

Gotowy chutney przełóż do słoiczków, możesz go także spasteryzować. Smacznego!

Składniki

500 g świeżej żurawiny

2 czerwone cebule

2 nieduże, twarde jabłka

1/2 szklanki octu jabłkowego

1 szklanka cukru

30 g imbiru kandyzowanego