



Złoty chutney brzoskwiniowy z curry i kurkumą

Autor: najlepszewkuchni.pl

Chutney, w Polsce nazywany czatnejem, lub czatni jest sosem, którego korzeni kulinarnych upatruje się w kuchni indyjskiej. Owoce, świeże i suszone łączą się w tym sosie z cebulą, czosnkiem, octem, cukrem i ostrymi przyprawami. W naszych warunkach można go śmiało przyrządzać z brzoskwiniami, gruszkami, jabłkami czy owocami leśnymi jak jarzębina, czy rokitnik. Smak chutneya w wersji brzoskwiniowej wspaniale podkreśli smak drobiu czy serów. Ma piękny złoty kolor i zaskakujący, zbalansowany słodko ostry smak.

Osób: **4**

Czas: **Do 30 min**

Poziom trudności: **Średnie**



Wanie

Krok 1

Brzoskwinie pestkujemy i kroimy w części. Cebulę obieramy i szatkujemy. Czosnek pieczemy w piekarniku bez obierania.

Krok 2

Na rozgrzonym oleju podsmażamy cebulkę, a gdy się zeszkli dorzucamy brzoskwinie i dusimy na małym ogniu tak długo, aż owoce zaczną się rozpadać, czyli około 15 minut (brzoskwinie łatwiej rozgotować, gdy dolejemy do nich odrobinę wody, ale wówczas trzeba będzie ją odparować). Po tym czasie garnek zestawiamy z ognia i przestudzamy lekko sos.

Krok 3

W tym czasie wlewamy do garnka ocet winny, przyprawy i upieczony, wyciśnięty ze skórki czosnek i doprowadzamy ocet do wrzenia, a następnie łączymy go z brzoskwiniami.

Krok 4

Przestudzony sos blendujemy na gładką masę, poprawiamy do smaku miodem i jeszcze gorący przekładamy do słoiczków. Zakręcamy je i zostawiamy przez 10 minut odwrócone do góry dnem.

Wskazówki

Na brzoskwiniowy chutney najlepiej nadają się sezonowe, dojrzałe brzoskwinie. Odmiany polskie, zwłaszcza te z czerwonym „rumieńcem” mają lekką goryczkę i mogą wymagać dosłodzenia. Jednak pamiętajmy, że chutney to sos wytrawny.

Składniki:

- ½ kg brzoskwiń
- 2 cebule
- lampka octu winnego
- 2 ząbki czosnku
- 2 łyżeczki miodu
- 2 łyżeczki sproszkowanej białej gorczycy (można zmielić)
- 1 ½ łyżeczki kurkumy
- 1 łyżeczka curry
- szczypta soli
- 1-2 łyżki oleju
- opcjonalnie odrobina wody