



Chutney śliwkowy z cebulą, imbirem i rodzynkami

Autor: najlepszewkuchni.pl

Wywodzący się z hinduskiej kuchni chutney, stanowi ciekawe połączenie warzyw, owoców i aromatycznych przypraw. Stałym składnikiem jest ocet winny, zwykle połączony z cebulą i słodkimi, świeżymi lub suszonymi owocami, przyprawionymi na ostro. Na pewno zaskoczysz nim gości i domowników, bo dzięki niemu nawet najprostsze dania zyskują niepowtarzalny smak. Chutney śliwkowy najlepiej smakuje z serami, wędlinami, pieczonym drobiem (kaczka, gęś)

Przygotowanie

Krok 1

Wypestkowane śliwki i cebulę kroimy na cząstki. Imbir obieramy i ścieramy na tarce lub kroimy w zapalki.

Krok 2

W dużym garnku z grubym dnem rozgrzewamy olej (odrobinę) i wrzucamy na niego cebulkę, a gdy się zeszkli kolejno śliwki, a następnie imbir i rodzynki. Dusimy całość na małym ogniu wciąż mieszając, aż wszystkie składniki rozpadną się i utworzą gęstą masę.

Krok 3

W osobnym naczyniu zagotowujemy ocet winny z przyprawami, parzymy przez 2-3 minuty i wlewamy płyn do sosu. Mieszaninę doprowadzamy do smaku i jeszcze gorący chutney przelewamy do niedużych słoiczek. Zakręcamy je i stawiamy do góry dnem na 10 minut.

Osób: **10**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Średnie**

Składniki:

- ½ kg śliwek
- 2-4 duże czerwone cebule
- rodzynki (garść)
- 5 -7 cm świeżego imbiru
- 1 łyżeczka cynamonu w proszku
- 2-3 goździki najlepiej w proszku
- Szczypta soli
- 5 łyżek octu balsamicznego
- 2 łyżki octu winnego
- cytryna do smaku
- Pieprz Cayenne lub ostra papryka w proszku
- Olej do smażenia