

Chutney z mango



GRUMKO



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mango

orzechy nerkowca

imbir

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

SKŁADNIKI: 90 dag mocno zielonych owoców mango, 12 dag orzechów nerkowca, 6 dag świeżego imbiru, 2 świeże posiekane ostre papryczki, 25 dag złotych rodzynek, 2 szklanki brązowego cukru, 2 szklanki octu winnego.

SPOSÓB WYKONANIA: Mango obrać i pokroić w kostkę. Włożyć do garnka z pozostałymi składnikami i gotować na małym ogniu ok. 30 min. Przełożyć do sterylnych słoików i używać do przygotowania curry lub zimnych mięs.