

Chutney z mango i suszonych pomidorów



GRUMKO



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mango

papryczki Scotch Bonnet

ocet winny

suszone pomidory

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

SKŁADNIKI: 2 szklanki wody źródlanej, półtorej szklanki posiekanej cebuli, 2 szklanki plasterków mango, 1 szklanka suszonych pomidorów, 1 szklanka rodzynek, pół posiekanej papryczki Scotch Bonnet - użyliśmy chili, pół szklanki brązowego cukru, 1/4 szklanki octu winnego.

SPOSÓB WYKONANIA: Wymieszać w rondlu 6 pierwszych składników. Zagotować i dusić przez 15 minut. Dodać pozostałe składniki i dusić 20 - 30 minut do momentu aż większość płynu wyparuje. Chutney można przechowywać przez 2 - 3 tygodnie, a mrożony do 12 miesięcy. Podawać do pieczenia wieprzowej lub wołowej albo do grillowanego kurczaka.