

## Miętowo- pomidorowy chutney



**ILONAALBERTOS**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

|                     |            |
|---------------------|------------|
| <b>cebula</b>       | 2 sztuki   |
| <b>pomidory</b>     | 3-4 sztuki |
| <b>świeża mięta</b> | 1 pęczek   |
| <b>musztarda</b>    | 1 łyżka    |
| <b>ocet 10 %</b>    | 1 łyżka    |
| <b>cukier</b>       | 15-18 dag  |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pomidory po sparzeniu wrzątkiem, obrać ze skórki, pokroić w kostkę. Cebulę obrać i posiekać. Miętę opłukać, osuszyć i drobniutko posiekać. Wszystkie składniki przełożyć do garnuszka, dodać musztardę, sól i 1/2 octu. Gotować przez 20 minut często mieszając. Następnie dodać pozostały ocet i cukier. Chutney gotować do momentu rozpuszczenia się cukru. Podawać od razu lub przełożyć gorący do słoiczków, zakręcić i odstawić dnem do góry.