



Chutney z mango i żurawiny

 6 porcji

 10 min

Składniki

- 1 mango (obrane i pokrojone w grube kawałki)
- 1 cebula
- 1 ząbek czosnku
- 2cm imbiru
- 50g suszonej żurawiny
- 200g świeżej żurawiny
- 100g brązowego cukru
- skórka i sok z 1 limonki

Przygotowanie

1

Cebulę, czosnek i imbir rozdrobić w robocie.



10 sek



6

2

Dodać pokrojone mango oraz pozostałe składniki i włączyć odpowiednie parametry (smażyć z otwartą pokrywą).



5 min



80

3

Doprawić i smażyć jeszcze przez kolejne 5 minut na tych samych parametrach, aby chutney miał gęstą konsystencję.



5 min



80

4

Przełożyć do małego naczynia (najlepiej do słoiczka). Wykorzystać w ciągu 3 dni lub zapasteryzować.