



Wytrawny chutney jabłkowo-gruszkowy

 6 porcji

 45 min

Składniki

- 1-1,5kg owoców (pokrojone gruszki, jabłka, winogrona)
- 1 czerwona cebula
- 5cm obranego kawałka imbiru
- 2 gałązki świeżego rozmarynu
- przyprawy: mielony cynamon, goździki, czerwony pieprz

Przygotowanie

1

Cebulę i imbir wrzuc do naczynia głównego i rozdrobnij.



10 sek



6

2

Dorzuć owoce i włącz odpowiednie parametry (po 5 min zmniejsz temperaturę do 110).



45 min



120

3

Po 20 minutach smażenia dorzucić przyprawy – świeży rozmaryn, kilka goździków, ½ łyżeczkę mielonego cynamonu, kilka ziaren czerwonego pieprzu. Ponownie smażyć przez kolejne 25 minut

4

Gorący „chutney” przełóż do czystych małych słoiczków i zapasteryzuj.