



Chutney z mango

przepisy.pl



 100 minut  1 osoba  Łatwe

Składniki:

- niezbyt dojrzałe mango - 1.5 kilogramów
- czosnek - 1 sztuka
- rodzynki - 400 gramów
- Imbir z Nigerii Knorr** - 1 łyżka
- Kurkuma z Indii Knorr** - 2 łyżeczki
- ocet ryżowy - 125 mililitrów
- cukier brązowy - 150 gramów
- sól - 1 szczypta

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Mango obierz ze skórki, pozbaw pestek i pokrój w kawałki. Czosnek drobno posiekaj.
2. Przełóż mango i czosnek do garnka o grubym dnie. Dodaj wszystkie pozostałe składniki z wyjątkiem soli. Zagotuj.
3. Trzymaj na bardzo małym ogniu przez 1 1/2 godz. W razie potrzeby, podlewając nieco wodą. Posól do smaku.
4. Podawaj na zimno jako dodatek do dań typu curry.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl