



Mango chutney - VIDEO

przepisy.pl



 20 minut  10 osób  Łatwe

Składniki:

- mango - 2 sztuki
- czerwona cebula - 1 sztuka
- zielone jabłko - 1 sztuka
- imbir kłącze - 5 cm
- ząbek czosnku - 2 sztuki
- ocet winny - 300 mililitrów
- cukier brązowy - 260 gramów
- czarnuszka - 1 łyżeczka
- kora cynamonu - 1 sztuka
- strąk papryczki chili - 1 sztuka
- Przyprawa Garam Masala Knorr** - 3 łyżki
- Goździki z Indonezji Knorr** - 3 ziarna
- kardamon - 2 ziarna
- natka kolendry - 0.5 pęczków
- sól - 2 szczypty

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

Sposób przygotowania:

1. Obierz dojrzałe mango i pokrój je w grubą kostkę. Owoc oprósz solą i ułóż na durszlaku, tak aby sok, który wycieknie, można było łatwo usunąć, a następnie włóż owoc do lodówki na noc. Po tym czasie opłucz kawałki owocu pod bieżącą wodą, usuwając sól.
2. Obierz jabłko, cebulę i imbir. Jabłko i cebulę pokrój w kostkę, a imbir zetrzyj na tarce. Posiekaj chili, czosnek i natkę kolendry.
3. W garnku z żeliwnym dnem rozpuść cukier, dodaj do niego kawałek kory cynamonu, goździki i rozgniecione ziarenka kardamonu. Podgrzewaj wszystko, aż cukier zbrązowieje. Po tym czasie dodaj cebulę, imbir, chili, czosnek, ziarna czarnuszki, przyprawę Garam Masala Knorr. Całość gotuj chwilę w cukrze, aż ulegnie on karmelizacji. Następnie dodaj ocet i mango. Sos duś ok. 20–30 minut, do momentu, aż zrobi się z powrotem gęsty i lepki. Dodaj do niego posiekaną natkę kolendry. Całość dokładnie wymieszaj i przełóż do uprzednio wysterylizowanych słoików. Słoiki zakręć, ustaw dnem do góry. Chutney powinien dojrzewać w słoiku przez kilka dni.

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