



Tekst i zdjęcie: **KutakNaOtro** - Złoty Szef Kuchni (4246)

## **Chutney z dyni**

Ten pikantny chutney nadaje się idealnie do smażonego i grillowanego mięsa.

**Czas przygotowania:** do 1 godziny

**Stopień trudności:** Średnie

**Pora dnia:** Przekąska

**Sposób przygotowania:** duszone

**Liczba porcji:** więcej

idealne dla dzieci

dla alergików

na grilla

dieta

### **Składniki:**

- dynia, 500 g
- cebula, 300 g
- papryka czerwona, 150 g
- ananas, 220 g
- sok jabłkowy, 75 ml
- curry, 1 łyżecz.
- kolendra mielona, 0.5 łyżecz.
- pieprz czerwony, 0.5 łyżecz.
- mielony pieprz, 0.5 łyżecz.
- kmin rzymski mielony, 0.5 łyżecz.
- sól, 30 g
- liście laurowe, 2 szt.
- cukier, 150 g
- cukier żelujący, 120 szczypta

### **Sposób przygotowania:**

Dynię, cebulę, paprykę i ananasa pokroić w drobną kotkę. Wszystko wrzucić do garnka dolać sok z jabłek i przyprawy. Gotować 20 min mieszając od czasu do czasu. Soki spażyć. Z chutneyu wyjąć liście laurowe dodać cukier i ocet. Doprawić do smaku i gotować jeszcze 10 min. Wrzący przekładać do wysterylizowanych słoików. Dobrze je zakręcić i postawić do góry dnem na 5 min. Przechowywać w ciemnym i zimnym miejscu. Trwałość 6 miesięcy.

