
Chutney z brzoskwiń i gruszek



Składniki

- 0.5 kg gruszki
- 2 szt. cebula
- 1.5 szklanki brązowy cukier
- 2 ząbki czosnek
- 2 łyżeczki sól
- 2 łyżeczki pieprz czarny
- 1 łyżka starty imbir
- 200 g rodzynki
- 1 kg brzoskwinie
- 1 szklanka ocet jabłkowy

Sposób przygotowania

Cebulę pokroić w kostkę i w garnku wymieszać z cukrem. Odstawić. W tym czasie możemy przygotować gruszki i brzoskwinie, obierając je ze skóry i pozbywając się pestek i gniazd nasiennych. Kiedy cebula puści sok, można zacząć podgrzewać na małym ogniu. Po 5-10 minutach dorzucić pokrojone w kostkę brzoskwinie i gruszki. Chwilę podusić po czym wsypać rodzynki i przyprawy. Czosnek należy dodać rozgnieciony. Dusić, aż chutney będzie gęsty, wlewając pod koniec ocet. Gorący przekładać do czystych słoiczków. Słoiki powinny się pozamykać, więc pasteryzacja nie jest potrzebna. Smacznego.