

Chutney ananasowy

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Podawać do pasztetów zimnych i przekąsek mięsnych

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- ananas -
- pół szkl. czerwonego wytrawnego wina i octu winnego -
- szkl. cukru -
- 3 ząbki czosnku -
- 5 dag mielonych migdałów -
- 2 dag rodzynek -
- łyżeczka mielonej ostrej papryki -
- łyżeczka imbiru -
- szczypta mielonych goździków -
- sól -

Etapy przyrządzania:

- 1.** Ananas obrać i pokroić w kostkę. Rodzynki sparzyć. W rondlu zagotować wino z cukrem, octem i drobno posiekanym czosnkiem. Dodać ananas, migdały, rodzynki oraz przyprawy i -mieszając- gotować na małym ogniu, aż sos zgęstnieje. Wystudzić.

