

Chutney arabska

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Podawać do pieczonego drobiu i cielęciny.

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 2 jabłka -
- szkl. czerwonego wytrawnego wina -
- 10 dag czerwonych porzeczek -
- żółtko -
- łyżeczka cukru -
- pół łyżeczki mielonego cynamonu -
- mielone goździki -

Etapy przyrządzania:

1. Jabłka obrać i drobno pokroić. Porzeczki umyć i włożyć do rondelka razem z jabłkami zalać winem, rozgotować. Żółtko utrzeć z cukrem. Owoce przetrzeć przez sito i gorący mus- mieszając- powoli wlewać do kogla-mogła. So doprawić cynamonem i goździkami. Wystudzić.

