




Mirabelkové pálivé chutney s paprikou

asi 6 sklenic (à 200 ml)

   snadná příprava

 do 40 minut



Přísady::

Přísady:

2 PL olivový olej
100 g cibule červená (očistěná a nakrájena na kolečka)
250 g papriky červená (očistěná a nakrájena na proužky)
500 g mirabelek (očistěné a odpeckované)
1 ks červená chilli paprička
75 ml balsamický ocet
1 zarovnaná KL rozmarýn (nasekaný)
1 zarovnaná KL sůl
pepř mletý (podle chuti)
1 balení Želírovací cukr Extra 2:1 Dr. Oetker

- 1 Na přípravu chutney na pánvi zahřejeme olej. Přidáme cibuli, papriku, česnek, mirabelky, chilli, ocet, rozmarýn, sůl a pepř a asi 5 minut restujeme. Přidáme Želírovací cukr a dobře promícháme. Za stálého míchání přivedeme do varu a důkladně povaříme minimálně 5 minut.
- 2 Odebereme případnou pěnu a ihned plníme do připravených sklenic až po okraj. Uzavřeme víčkem, sklenice obrátíme dnem vzhůru a asi 5 minut necháme stát na víčku.

