

Chutney od jabuka i luka



NAČIN PRIPREME
Srednje složena priprema



VRIJEME PRIPREME
> 60 min



BROJ PORCIJA
2 staklenke od 370 ml

Sastojci

2 luka
3 jabuke Gala
100 g Garden Good groždica
100 g smeđeg šećera
3 g soli
160 ml K Plus jabučnog octa
½ žličice đumbira
½ žličice češnjaka u granulama
¼ žličice cimeta
¼ žličice muškarnog oraščića
2 klinčića
¼ žličice sjemenki korijandera

Nutritivne vrijednosti

Skeniraj za prikaz na web stranici



Luk sitno nasjeckajte i stavite u posudu s debelim dnom. Dodajte mu jabuke koje ste oprali, odstranili sredinu i narezali na sitne kockice. Dodajte groždice, smeđi šećer, sol, jabučni ocat, nasjeckani đumbir, češnjak u granulama, cimet, muškarni oraščić, klinčić i korijander.

Posudu stavite na jaku vatru dok ne zakuha pa smanjite na lagano i kuhajte povremeno miješajući 40 minuta ili dok se smjesa ne zgusne. Uronite štapni mikser i pulsirajte nekoliko puta tako da dobijete kremastiju konzistenciju.

Vrući chutney prebacite u čiste, zagrijane sterilizirane staklenke, zatvorite te preokrenite staklenke. Držite preokrenuto 5 minuta pa vratite. Da bi ste džem spremili za zimmnicu stavite zatvorene staklenke u lonac tako da se ne dodiruju, zalijte s kipućom vodom do iznad polovine staklenke te prokuhajte 5 minuta.

Pustite da se ohladi i spremite u tamno, hladno mjesto te neotvorene čuvajte do godinu dana. Otvorene staklenke čuvajte u hladnjaku