



Chutney de ceapă și prune

Dificultate Ușor

Timpul de pregătire 15 min

Timp total 25 min

Dimensiunea porției 2 borcane cu șurub de top

Ingredient

- 300 g prune, înjumătățite, fără sâmburi
- 300 g ceapă roșie, înjumătățită
- 1 Vârf de piper
- 1 Vârf de sare
- 1 Vârf de scorțișoară
- 20 g Oțet de fructe
- 200 g zahăr gelifiere 2:1

Pregătire

1. Adăugați prune și ceapă în vasul de amestecare și tăiați timp de **5 secunde / viteză 5**.
2. Adăugați piper, sare, scorțișoară, oțet și zahăr gelifiere, puneți inserția de gătit pe capacul vasului de amestecare în loc de cana de măsurare și gătiți timp de **12 min./90 °C / pasul 1**.
3. Se toarnă chutney în pahare clătite la cald, se închide imediat, se lasă să se răcească și se păstrează într-un loc răcoros și uscat. Se servește cu branza moale și mezeluri.

Elemente utile

Borcane de top cu șurub