



# Chutney de merișoare cu rozmarin

Dificultate ușor

Timp de preparare 10 min.

Timp total 45 min.

Mărime porție 2 borcane

## Ingrediente

- 150 g ceapă roșie, tăiată jumătăți
- 220 g zahăr
- 125 g oțet de vin roșu
- 185 g apă
- 4 fire rozmarin, proaspăt, doar frunzele
- 1 băț de scorțișoară
- 10 boabe de piper negru
- 1 foaie de dafin, uscată
- ¼ linguriță nucșoară măcinată
- 340 g merișoare uscate
- 2 prize sare fină
- 2 prize piper negru măcinat

## Valori nutritive per 1 borcan

Calorii 3922 kJ / 936 kcal

Proteine 2 g

Carbohidrați 227 g

Grăsimi 3 g

Fibre 15.1 g

## Preparare

1. Puneți în bol ceapa roșie și tocați **3 sec./viteza 5**. Curățați pereții bolului cu spatula.
2. Adăugați zahărul, oțetul, apa, rozmarinul, scorțișoara, piperul, foaia de dafin, nucșoara, merișoarele, sarea și piperul și gătiți **12 min./90°C/viteza 1**. Curățați pereții bolului cu spatula.
3. Gătiți încă **5 min./100°C/viteza 1**. Curățați pereții bolului cu spatula.
4. Așezați coșul de înăbușire pe capacul bolului de mixare, în locul paharului de măsurare și gătiți **15 min./60°C/viteza 1**. Asezonați chutney după gust și îndepărtați bățul de scorțișoară și foaia de dafin. Transferați în 2 borcane cu capac filetat (500 g fiecare) (vezi recomandări), curate și fierbinți și sigilați-le imediat. Păstrați într-un loc uscat și răcoros.

## Obiecte utile

borcane cu capac filetat

## Recomandări & Sfaturi utile

- Pentru a vă asigura că chutneyul se păstrează pe o perioadă cât mai lungă, spălați bine borcanele și uscați-le în cuptorul încălzit sau în mașina de spălat vase. Transferați chutneyul în borcane cât acestea sunt calde încă.
- Puteți păstra chutneyul de merișoare cu rozmarin nedesfăcut într-un loc uscat și răcoros timp de cel mult 6 luni.
- Dacă doriți să obțineți un chutney cu o textură mai fină, mixați **5 sec./viteza 5** la sfârșitul pasului 4.
- Serviți chutneyul cu carne roșie, cu preparate din vânat sau cu o brânză aromată.