

Mangové chutney

Kategorie: Ostatní omáčky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

750 g zralých plodů manga

1 cibule

1 stroužek česneku

50 rozinek

0,5 lžičky zrněk nového koření a hořčičného semínka

1 lžička koriandru

100 g cukru

sůl

mletý zázvor

0,12 l vinného octa

Postup

Rozinky vypereme, osušíme a s kořením roztlučeme v hmoždíři. Smícháme s mangem, cibulí, česnekem, zalijeme octem, při mírné teplotě za stálého míchání 20 minut povaříme a necháme vychladnout.

Poznámka

Podáváme k masovým knedlíčkům v omáčnicku.