Uzené maso se švestkovým čatní (chutney)

Kategorie: Uzené maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

400 g vařené uzené maso (pečeně, krkovice)
švestkové čatní
100 g másla
2 červené cibule
400 g čerstvých nebo mražených vypeckovaných švestek
200 g sušených švestek bez pecky
100 g krystalového cukru
200 ml bílého vína
1 2 pol. lžíce čerstvého, jemně posekaného zázvoru
sůl
bílý pepř
bramborové rösti
100 g čerstvě nastrouhaného křenu
4 středně velké brambory
sůl
pepř černý čerstvě mletý
olivový olej na osmažení

Postup

1. čerstvé švestky očistíme a nakrájíme nahrubo, sušené na nudličky, cibuli na jemné měsíčky, zázvor na jemné nudličky

2. rozpustíme máslo, osmahneme na něm cibuli a zázvor, přisypeme cukr a necháme zkaramelizovat, přidáme švestky a zalijeme je vínem; necháme dusit cca 15 - 20 minut (záleží jak jsou švestky šťavnaté) do mírného zhoustnutí, ještě dochutíme solí, pepřem, popř. cukrem a necháme vychladnout

3. oloupané a omyté brambory nakrájíme na velmi jemné nudličky a promícháme s čerstvě nastrouhaným křenem a na rozpálené pánvi, nejlépe teflonové, pečeme placičky o průměru 10 cm z obou stran; opečené je necháme okapat na papírovém ubrousku, osolíme a opepříme; v době, kdy připravujeme rösti, dáme vařit uzené maso

4. vařené uzené maso nakrájíme na plátky, na talíř servírujeme společně s čatní a rösti