

Chutney z rabarbaru

W poniedziałek podałam Wam przepis na pyszne i proste do zrobienia [szaszłyki z kurczaka](#), które zaserwowałam z chutneyem rabarbarowym. Chutney z rabarbaru to wytrawna konfitura, słodko-kwaśna idealna do grillowanych mięs czy wędlin. Przepis podaję jeszcze raz by łatwiej było go znaleźć.

Chutney z rabarbaru



2 gałązki rabarbaru
3 cebule
3/4 szklanki brązowego cukru
4 łyżki octu balsamicznego
2 łyżki wody

płaska łyżeczka imbiru
szczypta gałki muszkatołowej i cynamonu
sól, czarny pieprz

Rabarbar oczyścić z włókien i pokroić w kostkę.

Rabarbar razem z cukrem, pokrojoną w kostkę cebulką, octem balsamicznym i wodą wymieszać w rondlu i zacząć podgrzewać.

Gdy zawsze dodać przyprawy: imbir, gałkę muszkatołową, cynamon, sól, pieprz czarny i gotować jeszcze przez 15 minut – co jakiś czas mieszać.

Przełożyć do słoiczka, trzymać w lodówce do tygodnia – można pasteryzować, a wtedy cieszyć się konfiturą zimą.





DUSIOWA KUCHNIA