

Chutney s lilkem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 5

- velká cibule 1 ks
- řapíkatý celer 0.5 ks
- rajčatový protlak 1 lžíce
- kari koření 1 lžíce
- piniové oříšky 1 hrst
- rozinky 1 hrst
- lilek 1 ks
- vinný ocet 2 lžíce
- hnědý cukr 2 lžíce
- loupaný čerstvý zázvor 4 plátek
- **podle chuti**
- mletý koriandr 1 ks
- sůl 1 ks
- čerstvě mletý zelený pepř 1 ks
- **podle potřeby**
- olej 1 ks
- voda 5 lžíce

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Saudská Arábie

Počet porcí: 5

Postup:

Cibuli, řapíkatý celer a lilek očistíme a nakrájíme na malé kostičky. Zázvor oloupeme a jemně usekáme. Oříšky nasucho opražíme na pánvi. Rozinky podle potřeby pokrájíme.

Na oleji zvolna orestujeme cibuli, celer a zázvor. Po 3 - 4 minutách vmícháme nakrájený lilek a opékáme dalších 5 minut. Potom směs ochutíme cukrem, octem a kari kořením. Vmícháme rajčatový protlak, rozinky, piniové oříšky podlijeme vodou a za stálého míchání povaříme asi 2 minuty. Nakonec směs okořeníme, koriandrem, solí a pepřem.

Lilkové chutney je výbornou přílohou ke steakům nebo grilované zelenině. Chutney podáváme teplé s rýží nebo pečivem.