

Nakládané chilli papričky

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 1

- zelených papriček 450 g
- cukr krystal 75 g
- drcené hořčičné semínko 50 g
- mletý římský kmín 50 g
- drcený česnek 50 g
- kurkuma 1.5 lžíce
- sůl 2 lžička
- ocet 150 ml
- česnek 20 stroužek

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Indie

Počet porcí: 1

Postup:

1. Ve vyvařené sklenici smícháme hořčičná semínka, římský kmín, kurkumu, drcený česnek, vinný ocet, cukr a sůl
2. Zakryté necháme stát 24 hodin, koření se tak vyluhuje a cukr se solí rozpustí
3. Na rozehřátém hořčičném oleji směs pomalu orestujeme, asi tak 5 minut
4. Přidáme stroužky česneku a restujeme dalších 5 minut
5. Přidáme čerstvé chilli a zlehka je osmahneme doměkka (nesmí ale změnit barvu), bude to trvat, na mírném plameni, tak 30 minut, necháme vychladnout
6. Směs uzavřeme do skleniček s uzávěrem a necháme týden odstát.

Poznámka:

před podáváním necháme 24 hodin odležet
rozpis na 550 g