

# KOMPOT Z MERUNÁŠK A CIBULEK

Pondělí, 22 srpen 2016

Dámy, kamarádky, kuchařky a kuchařinky, mám k vám prosbu. Napsal mi kamarád, že by nesmírně rád - kompot z meruněk a cibulek, ana partes aequales, co do velikosti i množství. Mana nebeská. Že to jednou jedl, ale od té doby jsem to neviděl, nejed a nedostal, přestože nejedna pravila, že mu to z lásky udělá. Jenže - skutek utek. Jsa si vědomostí této substance, nechť to z lásky, ale z oněch cibulek a meruněk. Ale prozatimní výsledek - Marnost, nic než marnost a trápení ducha.

Tak jsem hledala a hledala, a nejspíše to bude toto:

Meruňkové chutney a meruňky ve sladkokyselém nálevu aneb chuť Indie s domácím ovocem

Chutney má svůj původ v indické kuchyni. Jedná se o hustou barevnou omáčku, která má dochutit základní pokrm – obvykle staří dvíčky, protože je chuťově hodná výrazné. Chutney působí jako stimulace trávení, povzbuzuje chuť k jídlu. Původně se připravovalo z ovoce, cibule a rozinek, tyto ingredience se vařily s octem, kořením a hnědým cukrem. V době, kdy Indie byla britskou kolonií, se tento recept rozšířil i do dalších zemí. Postupně se ale změnil a upravoval, v současnosti existují stovky různých receptů. Například pro zmíněnou Británii je nejtypičtějším chutney z manga. Běžně u nás se dá koupit i u nás, a to v různých odstínech chuti. Je dobré vyzkoušet, zda vám více chutná pikantní, ostré, či sladké.

Seznam ingrediencí 1 kg pokrájených meruněk 1 velká cibule 3 stroužky česneku 100 ml jablečného octa 100 ml balzamikového octa 150 g cukru krupice 1 lžíce zázvoru 1 lžíce kari 2 lžíce oleje 1 lžíce soli

Nejdříve si oloupejte cibuli a stroužky česneku. Rozkrájejte je nadrobno a osmažte na rozpáleném oleji – cibule zezlátne za delší dobu, takže zažehněte s ní, a teprve za nějakou dobu přidejte i česnek. Do hrnce vsypte pokrájené meruňky a po chvíli i ostatní ingredience. Směs míchejte tak dlouho, dokud se meruňky nerozvaří. Hotové chutney nalijte do sterilizovaných skleniček. NEBO ZNÁTE JINÝ RECEPT? d@niela