

nektarynkowa rozkosz

Wspaniale komponuje się na talerzu w parze z serami typu Camembert, Brie czy innymi serami miękkimi. Jest doskonałym dodatkiem do mięsa – zarówno czerwonego jak i białego i nawet chrupiąca grzanka doskonale połączy się z niezwykle słodczą i zaskakującym smakiem nektarynkowego przetworu jesienno:)



posmakzdrowi.blogspot.com

Składniki:

- 3 łyżki oliwy z oliwek,
- 2 duże cebule pokrojone w piórka,
- 1 ostra papryczka chili bez pestek, bardzo drobno pokrojona,
- 1 łyżeczka drobno pokrojonego rozmarynu (najlepiej świeżego),
- 2 listki laurowe,
- 0,5 kg nektarynek (wypestkowanych i pokrojonych w kostkę),
- 1 szklanka rodzynek,

- 2 łyżeczki utłuczonych ziaren kolendry,
- 1,5-2 szklanek cukru trzcinowego,
- niecała szklanka octu z czerwonego wina.

Wykonanie:

1. W dużym rondlu rozgrzać oliwę, dodać cebulę, chili, listki laurowe oraz rozmaryn, smażyć to dość często mieszając na średnim ogniu, aż cebulka zmięknie (pośpiech jest niewskazany – bo chodzi o to by przyprawy zdążyły wnikać w cebulkę)
2. Dodajemy pozostałe składniki i gotujemy na wolnym ogniu ok. godziny mieszając od czasu do czasu, aż nasz przetwór zgęstnieje
3. Przekładamy do wysterylizowanych słoików, zakręcamy. Chłodne słoiki wstawiamy do lodówki i tam mogą cierpliwie leżakować nawet i 5 miesięcy, choć to rzadki przypadek;)