



Чътни със сладко от портокал и тиква

⌚ 40—50 Минути 

Подготовка

Съставки за 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

500 g	Тиква, мускатна
80 g	Лук, ситно нарязан
1 скилугка	Чесън, ситно нарязана
70 g	Захар
140 ml	Бяло вино
50 ml	Бял балсамов оцет
2 с.л.	Сладко от портокал
1 ч.л.	♦ Джинджифил, мян
1 ч.л.	♦ Морска сол
Щипка	♦ Индийско орехче, мяно

- 1 Почистете тиквата от семките и кората. Нарежете на малки парченца - 5-10 мм големи.
- 2 Карамелизирайте леко лука и чесъна със захарта на тиган. След това деглазирайте с виното и балсамовия оцет.
- 3 Добавете тиквата и подправките и разбъркайте. Изсипете портокаловото сладко и гответе на бавен огън, докато тиквата поомекне, но не напълно.
- 4 Напълнете в бурканчета по 160 ml, докато е още горещо и затворете. Бурканчетата трябва да държите на хладно място - ще издържат няколко седмици.

