

Chutney

De la pagina 141. Ies cam 1½ litri.

4 căni mere (Granny Smith sau la fel de acrișoare) feliate	1 cană oțet
6 căni gogonele feliate	4 căni zahăr brun
2 căni ceapă tocată	3 lingurițe sare
1 cățel usturoi mărunțit	1 linguriță semințe de muștar
1 cană stafide	1 linguriță scorțișoară
1 lingură ghimbir confiat, mărunțit	½ linguriță cuișoare
	1/8 linguriță boia iute

1. Puneți totul într-o oală în ordinea de mai sus.
2. Aduceți la fierbere, amestecând. Lăsați pe foc mic 2 ore sau până când fructele se fac pastă și lichidul devine gros ca un sirop. Amestecați tot mai des spre sfârșitul intervalului, ca să nu se prindă pe fund.
3. Turnați fierbinte în borcane sterilizate și sigilați.

Observațiile lui Liz

- » Aveți cam un măr sau o gogonea per cană de chutney, dar în funcție de dimensiunea lor această cantitate poate varia.
- » Rețeta Gimei indică 3 litri, dar experiența mi-a arătat că se obține doar jumătate din această cantitate.