



Chutney z czarnej porzeczki

Składniki :

ŚWIEŻE CZARNE PORZECZKI	750 G	JABŁKA GRANNY (OKOŁO 350 G)	2	CRÈME DE CASSIS (LIKIER Z CZARNYCH PORZECZEK)	70 G
BIAŁY OCET WINNY	50 ML	ŚWIEŻY IMBIR	30 G		
CUKIER BRĄZOWY	90 G	ZĄBEK CZOSNKU	1		

	Składniki	Masa	Czynność	 Ustawienie podgrzewania	 Prędkość	 Czas	Otwór w pokrywie	Uwagi
1	Czarne porzeczki 2 jabłka Imbir Czosnek Brązowy cukier	750 g 350 g 30 g 1 90 g	Włożyć do pojemnika	 90°C	150 obr./min	6 min	Otwarty	Obrać i usunąć gniazda nasienne przed włożeniem jabłek Granny do pojemnika
2	Ocet winny Crème de cassis (likier z czarnych porzeczek)	50 ml 70 g		 105°C	100 obr./min	30 min	Otwarty	Skosztować i doprawić.



PORADY SZEFA KUCHNI

Czarne porzeczki można zastąpić czerwonymi porzeczkami bądź malinami, używając odpowiedniego likieru, na przykład maliny + likier malinowy.