

## *Chutney-pikantni džem od luka i paradajza*



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **3 glavice** crnog luka
- **2** paradajza
- **1/2 šolje (za čaj)** crnog vina
- **2 kašike** smeđeg šećera
- **1** cili papricica
- **1/2 kašičice** cimeta
- **2 kašike** Worcester-sos
- **2 kašike** Umebosi-sirceta
- **1 kašik** maslinovog ulja

### **Priprema**

Na maslinovom ulju propržiti seckan crni luk (ja sam koristila domaci luk-kolacac, mali i pljosnat), dodati seckan paradajz, dinstati da uvri višak tecnosti koju paradajz otpusti, na srednjoj temperaturi (2).

Dodati šećer, mešati varjacom, kao za svaki džem, doliti crno vino, mešati, dodati Worcester-sos, cili papricicu, umebosi sirce, mešati da uvri, dodati cimet, mešati dok ne vidimo dno šerpice (oko 20 minuta).

Skloniti sa ringle i ispasirati rucnom pasir-kašikom.

Teglu oprati i sterilisati u rerni, poklopce prokuvati. Džem sipati u ohla?enu teglu, zatvoriti.

## Savet

Chutney (catni, orig. Chatni) dolazi iz Južne Azije, ta?nije iz Indije i Pakistana, pa su tako i na?in pripreme i kombinacije namirnica dosta razli?iti. Chutney se može služiti svež ili kivan (dinstan) i ima puno kombinacija (vo?e, povr?e, slatko-ljuto-kiselo).