

Rebarborovo jahodové chutney

Časová náročnost: minut

Seznam přísad

5 ks	středně velké stonky rebarbory
200 g	jahody
1 ks	červená cibule
1 stroužek	česnek
5 ks	hřebíček
4 ks	kardamom
2 lžičky	strouhaný zázvor
1 ks	olivový olej
2 lžíce	jablečný ocet
1 ks	limetková šťáva
3 lžíce	třtinový cukr
1/2 lžičky	sůl
dle chuti	chilli a čerstvě mletý pepř



Postup přípravy

Rebarboru oloupeme a nakrájíme najemno, Jahody očistíme a nakrájíme na čtvrtky. Cibuli nasekáme najemno, česnek prolisujeme. V pánvi zpěníme na olivovém oleji cibuli, přidáme lisovaný česnek a lehce orestujeme. Přisypeme zázvor, koření a necháme rozvonět, přilijeme limetovou šťávu, jablečný ocet a přisypeme cukr. Přivedeme k varu a necháme cukr rozpustit. Poté přidáme rebarboru a zakryté necháme povařit asi pět minut, dokud rebarbora nezměkne. Následně přisypeme jahody, ještě dvě minuty vaříme a odstavíme z ohně. Dochutíme solí a pepřem a necháme vychladit. Podáváme k masu, sýrům nebo pečivu.

Náš tip: Směs si můžeme udělat do zásoby a zavařit do skleniček.