

Pomerančové chutney se zázvorem a Bhut Jolokia

<https://www.chillikuchyne.cz/pomerancove-chutney-se-zazvorem-bhut-jolokia/>



4 Porce - 60 Kč



30 min Příprava



Šťáva z pomerančů
2 hrnky



Uzené Bhut Jolokia
2 ks



Chilli paprička
dle chuti



Zázvor
50 g, najemno nastrohaný



Cukr
100 g



Sůl
1 lžice



Pomeranč
1 hrnek dužiny

Připravte se na **letní grilování!** Přichystejte si **originální pomerančové chutney** se zázvorem a chilli. Skvěle se hodí k různým druhům masa, ale také k zelenině.

Na pánvi rozehejte **pomerančový džus**, **pomerančovou dužinu**, cukr a sůl. Nechte směs povařit, dokud nezhoustne. Poté přidejte zázvor, **chilli Bhut Jolokia** a drcené papričky. Nechte ještě asi 10 minut probublávat. Labužníci mohou chutney na pánvi míchat, dokud nezíská zlatou barvu a vytvořit si tak **karamelovou verzi**. Hotové chutney plňte do sterilních **sklenic**. V lednici vydrží měsíce.