

(odc.33) chutney z mango i śliwek

Przepis z programu [Przekrety Jamiego Olivera](#) (odc.33)

trudność: **łatwe**

Składniki

łyżka brązowego cukru

1 mango

6 śliwek

papryczka chili (pół strączka)

kilka liści limonki

5 gwiazdek [anyżu](#) 🍷

kilka łyżek sprasowanej tamaryndy

Przygotowanie

Na patelni podgrzać na sucho cukier, uważając, żeby go nie przypalić. Gdy zacznie karmelizować, dodać listki limonki, anyż, tamaryndę i drobno pokrojone chili. Dolać około pół litra wody. Wrzucić śliwki bez pestek, przekrojone na pół. Dodać mango, pokrojone w centymetrową kostkę. Smażyć na wolnym ogniu, aż owoce zmiękną, jednak nie dopuścić do tego, by się rozpadły. W chutneyu powinny być wyczuwalne kawałeczki owoców.

© Jamie Oliver