

(odc.42) piccalilli, czyli warzywa w occie

Przepis z programu [Przekrety Jamiego Olivera](#) (odc.42)

trudność: **łatwe**

Składniki

Mieszanka oczyszczonych i pokrojonych, surowych warzyw: biała fasola, fasola szparagowa, brokuły, szalotki, papryczki chilli, ogórek, korzeń fenkuła
2 garści soli
woda

Sos

1 łyżeczka kminu włoskiego
2 łyżeczki nasion czarnej горчицы
2 łyżeczki kurkumy
1 zmielonej, białej горчицы
3 czubate łyżeczki mąki
nieco startej gałki muszkatołowej
butelka octu
kawałek świeżego imbiru
czosnek
kilka łyżek cukru
1 niedojrzałe mango, obrane i pokrojone na cząstki
1 czerwone, starte jabłko

Przygotowanie

Warzywa oczyścić, pokroić, wrzucić do miski. Dodać dwie garście soli i zalać wodą. Jeśli piccalilli ma wytrzymać rok, warzywa powinny stać w wodzie przez dobę. Jeśli ma być zjedzone szybciej, wystarczy kilka godzin moczenia.

Przygotować marynatę

Do rondla wsypać kmin włoski, nasiona czarnej горчицы, kurkumę. Lekko podgrzać, dodać zmieloną, białą горчиcę i mąkę, wymieszać. Dosypać zmieloną gałkę muszkatołową. Dolać ocet, rozetrzeć sos trzepaczką i doprowadzić do wrzenia. Dodać świeży, starty imbir. Dodać starty czosnek i cukier. Doprowadzić do wrzenia. Odcedzić warzywa z wody i zostawić, aby obciekły. Wrzucić warzywa do sosu i wmieszać. Mango pokroić na plastry, obrać i podzielić na kawałki. Dorzucić do rondla. Jabłko utrzeć ze skórką i dodać do warzyw. Wymieszać, zmniejszyć płomień i przykryć pokrywką. Gotować przez 6 minut. Warzywa nie powinny być zupełnie miękkie, lecz całkowicie pokryte sosem. Gorące warzywa przełożyć do wysterylizowanych słoików. Nakładać do pełna i dociskać łyżką, żeby dokładnie wypełniły naczynie. Zakreślić szczelnie i gdy warzywa wystygną, wstawić do lodówki. Można je przechowywać przez pół roku, podawać do zimnych mięs i serów.

© Jamie Oliver