

Pomidory z pola na stół

Dla wymagających kucharzy proponujemy dziś przepisy na przetwory typu relish. Jest to gęsty sos przyprawowy, na bazie owoców lub/i warzyw. Słowo „relish” zostało zapożyczone z języka angielskiego i oznacza przede wszystkim przyprawę, ale również: przyjemność, rozkoszowanie się, odczuwanie przyjemności, upodobanie, smak, smakołyk, przysmak, delikates itp. Doskonałym warzywem do tego typu przetworów jest pomidor. Oryginalny

sos pochodzi z Indii i tam nazywa się chutney (czyt. czatnej), można go wzbogacać rodzynkami, czosnkiem, cebulą, musztardą, octem itp. W smaku może się wahać od bardzo pikantnego do łagodnego, wręcz słodkiego. Na Zachodzie dostępny jest w formie gotowej i sprzedawany w słoiczkach. Podaje się go do grillowanego mięsa, ryb lub potraw z curry. W Indiach zawsze sporządzany jest na bieżąco, często z sezonowych składników. Używany do potraw mięsnych i wegetariańskich. W południowych Indiach dodaje się oryginalną przyprawę, zwaną sambar i podaje się do dosy (są to cienkie jak kartka papieru naleśniki, wyrabiane z soczewicy i mąki ryżowej).

Chutney morelowo-pomidorowy:

- ▶ 350 g moreli;
- ▶ 350 g pomidorów;
- ▶ 350 g marchwi;
- ▶ 500 ml nektaru brzoskwiniowego;
- ▶ 1 Żelfix 3:1 Dr. Oetker;
- ▶ 2 łyżeczki curry;
- ▶ 50 ml białego octu winnego;
- ▶ 200 g cukru;
- ▶ sól, pieprz biały, chili do smaku.

Sposób przygotowania

Morele i warzywa dokładnie umyć. Skórkę moreli i pomidorów ponacinać ostrym nożem. Morele i pomidory zanurzyć na chwilę we wrzątku, usunąć z nich skórki, morele wypestkować, pokroić w kostkę. Marchewkę oczyścić, umyć, zetrzeć na tarce o drobnych oczkach. Odważone po 250 g składniki (morele, pomidory, marchew) przełożyć do garnka, wlać nektar brzoskwiniowy, wsypać Żelfix, dodać curry i ocet. Składniki mieszać, doprowadzając masę do zagotowania, następnie wsypać cukier. Gotować jeszcze 5 min, cały czas mieszając. Doprawić do smaku solą, białym pieprzem i chili. Garnek zestawić z ognia, mieszać do zaniku piany lub zebrać ją łyżką cedzakową. Gorący chutney nakładać do wyparzonych słoików, zakręcić szczelnie pokrywkami. Słoiczki ustawić na 10 min. do góry dnem.





Relish prowansalski:

- ▶ 500 g pomidorów;
- ▶ 100 g cebuli;
- ▶ 100 g marchwi;
- ▶ 150 g słodkiej, czerwonej papryki;
- ▶ 200 g cukini;
- ▶ 2 Żelfixy 3:1 Dr. Oetkera;
- ▶ ½ łyżeczki soli;
- ▶ ½ łyżeczki pieprzu;
- ▶ 30 ml octu winnego;
- ▶ 2 łyżki cukru;
- ▶ 2 łyżki oleju z pestek winogron;
- ▶ 15 g płatków migdałowych.

Sposób przygotowania

Pomidory umyć, pokroić w cząstki, zgotować i przetrzeć przez sito. Cebulę zetrzeć na tarce na miążgę, a marchew na drobne wiórki. Paprykę i cukinię pokroić na drobne kawałki. Warzywa przełożyć do garnka, wsypać Żelfix, wymieszać. Dodać sól, pieprz, ocet winny, cukier. Gotować, aż zmięknie cukinia i papryka. Na końcu wsypać płatki migdałowe, dodać olej winogronowy, ponownie gotować przez kilka minut. Gorący relish nałożyć do słoików, szczelnie je zamknąć i odwrócić do góry dnem na ok. 10 minut. ■

Przepisy pochodzą ze strony: www.oetker.pl

Relish pomidorowo-selerowy:

- ▶ 250 g selera (oczyszczonego);
- ▶ 300 g pomidorów (bez skórki);
- ▶ 150 g czerwonej papryki (oczyszczonej);
- ▶ 1 Żelfix 3:1 Dr. Oetkera;
- ▶ 100 g cukru;
- ▶ 100 ml octu winnego;
- ▶ 150 ml białego wytrawnego wina;
- ▶ sól, pieprz do smaku.

Sposób przygotowania

Warzywa pokroić w kostkę i przełożyć do garnka. Dodać Żelfix wymieszany z cukrem, octem winnym i białym winem. Wszystko dokładnie wymieszać. Gotować, cały czas mieszając, przez 15 minut. Doprawić do smaku solą i pieprzem. Gorący relish nałożyć do wyparzonych słoików (do pełna), szczelnie je zamknąć i ułożyć do góry dnem na około 10 minut.

