



Grillezzünk! – Hagyma relish (chuthey)

2011 szeptember 28. Flag

Szöveg méret

Mentés

-
-
-

• [0](#)

értékelve

Még nincs

Mérték

Darabos, rusztikus fűszeres szósz, amit társíthatunk sültetekhez, pecsenyékhez, grill ételekhez. Csodás párost alkot egy jó minőségű sült kolbással és puha, fehér kenyérral. Érdemes több fajta hagymából készíteni, egyszerre lesz édes, pikáns és fűszeres.

Hozzávalók:

- 3 fej vöröshagyma
- 2 kisebb fehér, f?z? hagyma
- ½ szál póréhagyma
- 2-3 szál újhagyma
- 2-3 gerezd fokhagyma
- 1 dl kukkfüves, tokaji borecet
- ½ dl száraz fehér bor (olaszrizling)
- 2 TK barna cukor (vagy [Xukor/nyírfacukor](#))
- 1 TK [mexikói f?szerkeverék](#) (vagy oregánó, kakukkf? és bazsalikom keveréke)
- Olaj, só és bors



A hagymákat alaposan megtisztítjuk, és felkockázzuk, a fokhagymát felaprítjuk. Olajat hevítünk az edényben, és a hagymákat üvegesre pároljuk rajta. Sózzuk, borsozzuk és felöntjük a borral és puhára pároljuk 15-20 perc alatt. Hozzáadjuk a f?szereket és a fokhagymát, a cukrot és az ecetet és alaposan beforraljuk. Ha el szeretnénk rakni egy kis id?re, érdemes egy kis üvegbe kanalazni, egy kis olajat csurgatni a tetejére, és még melegen rácsavarni a tet?t és egy rövid id?re fejjre fordítani.

További információk és receptek:

www.maxkonyhaja.blogspot.com

www.thechefviki.blogspot.com

www.garffyka.blogspot.com



DR. DRÁBIK JÁNOS
100 ÉVVEL TRIANON UTÁN
DVD A trianoni gyalátról tabumentesen

„Egy film amelyet minden magyarnak látnia kell”

Ajánló
