Pikantní zeleninová směs na bruschetty, toasty nebo topinky (relish)

https://www.varimesmarcelou.cz/pikantni-zeleninova-smes-na-bruschetty-toasty-nebo-topinky

Pikantní zeleninová směs (relish) je chuťová bomba. Kdo má rád pikantní pokrmy, rozhodně nebude zklamán. Je to i první pomoc, když přijde nečekaná návštěva. Stačí jen otevřít skleničku, během pár minut opéct plátky pečiva, které máte po ruce, namazat a ozdobit je třeba nastrouhaným sýrem, rajčátkem a něčím zeleným.

Receptů na podobnou směs jsem na netu viděla opravdu mnoho. Nepochopila jsem, proč je do směsi přidáván ocet a vzápětí cukr, proč je ještě k tomu přidáván rajský protlak ve velkém množství, kterého by tam stačilo jen 20 % a pepř tam také nemusí být. O paprikách ani nemluvě, protože pak směs připomíná lečo.

Když přijde nečekaná návštěva, stačí otevřít skleničku, opéct plátky pečiva a za pár minut máte skvělé pohoštění.

Na přípravu zeleninové směsi budeme potřebovat

- 1 kg cukety (oloupané a bez jádřinců)
- 150 g cibule nakrájené na kostičky
- 500 g rajčat (bez slupek a jádřinců, jen čistá dužina)
- 15 g česneku nakrájeného na malinké kostičky
- 8 ks tmavých oliv bez pecek a nakrájeným na malé kousky
- 125 g slaniny nakrájené na malé kostičky
- 1 čajová lžička najemno nasekaného rozmarýnu
- 2 polévkové lžíce olivového oleje
- 400 ml Passaty Marci
- 3 rovné čajové lžičky drceného chilli (od firmy ARKO FOOD)
- 1 rovná čajová lžička kari
- 1 polévková lžíce ústřicové omáčky
- 2 polévkové lžíce omáčky Hoisin
- 12 g soli

Dále si připravíme:

- Pánev se širším dnem a vyššími okraji
- Větší plech s vyšším okrajem
- Struhadlo
- 7 menších skleniček o obsahu 2–3 dl

Doba přípravy na pánvi: cca 20 minut

Pečení v troubě: na 220 °C 45–50 minut

Doba sterilizace: 25 minut na 100 °C

Postup přípravy pikantní zeleninové směsi na bruschetty

Nejprve si připravíme cukety. Cukety oloupeme, odstraníme jádřince a nastrouháme. Já jsem použila dvě velikosti slziček na struhadle.

Cukety vložíme do dvou cedníků a řádně je zasolíme, abychom z nich odstranili co nejvíce tekutiny. Potit je necháme minimálně hodinu.

Rajčata na špičce nakrojíme do kříže, zalijeme je vroucí vodou a oloupeme. Z oloupaných rajčat odstraníme jádřince tak, aby nám zůstalo 500 g čisté rajčatové dužiny. Dužinu nasekáme na opravdu malé kousky.

Do zahřáté prostorné pánve s vyšším okrajem vložíme kostičky slaniny, kostičky cibule a 2 polévkové lžíce olivového oleje. Přidáme i jemně nasekaný rozmarýn. Směs smažíme a mícháme na mírném ohni asi 10 minut. Nesmí začít hnědnout. Na poslední minutu ke směsi přihodíme kostičky česneku.

Nyní přidáme postupně ostatní připravené suroviny a koření. Nejprve kousky oliv, pak vypocenou nastrouhanou cuketu a promícháme.

Cuketu posypeme drceným chilli. Každý by měl zvážit, kdy je pro něho pokrm pikantní a kdy začne být pálivý. Já mám ráda pikantní a ty 3 rovné čajové lžičky jsou přiměřené. Směs opět promícháme. Nakonec přidáme nasekaná rajčata, Passatu Marci, ústřicovou omáčku i omáčku Hoisin.

Směs osolíme, promícháme a na mírném ohni necháme probublat 5 minut.

Nyní si zapneme troubu na 220 °C.

Směs přendáme na plech s vyšším okrajem a rovnoměrně ji rozprostřeme po celé ploše. Po dobu pečení se musí ze směsi redukovat tekutina v ní obsažená.

Udělejte si test. Odhrňte na plechu část směsi ke straně a sami uvidíte, zda na volnou plochu prosakuje tekutina. Pokud ano, musí se péct a míchat dál.

Proto je důležité na začátku nechat cuketu vypotit a z rajčat odstranit jádřince. Nechceme přece na opečené pečivo vkládat cosi, z čeho bude následně vytékat tekutina a křupavé pečivo bude vlhnout.

Nezapomeneme směs v troubě několikrát promíchat a ochutnat, zda jsou chutě dle vašich představ. Já jsem ještě přidávala sůl a třetí lžičku drceného chilli.

Upečenou zeleninovou směs necháme vychladnout a pak plníme do čistých skleniček a zavíčkujeme je. Doba sterilizace je 25 minut na 100 °C.

Jak jsem psala v úvodu, zeleninová směs namazaná na opečené pečivo je chuťová bomba.