Zeleninový relish

https://www.varimesmarcelou.cz/zeleninovy-relish

Zeleninový relish jsem dostala darem na ochutnání a vyzkoušení. Dělala jsem buřty na pivě a říkala si, že místo cibule, použiju naloženou zeleninu a vyzkouším ji. Chutnalo to báječně. Recept jsem si mírně upravila a doporučuji k vyzkoušení dalším.

Na přípravu zeleninového relishe budeme potřebovat

- 1 kg oloupaných rajčat
- 300 g oloupané cuketové dužiny
- 5 cibulí
- 5 paprik (4 zelené a 1 červená) bez jádřinců
- 5 stroužků česneku
- Trochu chilli (moje zelené papriky lehce pálily, a proto jsem chilli vynechala)
- 1 dl oleje
- 8 čajových lžiček krupicového cukru
- 4 čajové lžičky plnotučné hořčice
- 2 čajové lžičky soli
- 1 polévkovou lžíci nasekaného rozmarýnu
- 1 čajovou lžičku ovocného pektinu (5 minut před koncem práce)

Dále si připravíme:

- Plech s vyšším okrajem nebo pekáč
- 7 menších skleniček o obsahu 2 dl

Doba přípravy: **cca 40 minut**

Pečení v troubě: **na 220 °C 60 minut (nezakryté)**

Doba sterilizace: **15 minut na 90 °C**

Postup přípravy zeleninového relishe

Troubu zapneme a teplotu nastavíme na 220 °C. Všechnu uvedenou zeleninu nakrájíme na menší kusy a vložíme ji do pekáče či plechu s vyšším okrajem.

Přidáme olej, cukr, hořčici, sůl a rozmarýn. Promícháme a plech vložíme do vyhřáté trouby na 220 °C. Ničím nezakrýváme, protože naší snahou je redukovat tekutinu obsaženou v zelenině, aby nám vznikla hustější směs.



Nezapomeneme směs v troubě několikrát promíchat a ochutnat, zda jsou chutě dle našich představ. Já jsem ještě přidávala sůl a trochu drceného chilli. Na posledních 5 minut pečení zeleniny přidáme čajovou lžičku ovocného pektinu a promícháme. Po hodině pečení pekáč vyjmeme z trouby a necháme částečně vychladnout.

Ještě horkou směs plníme do připravených skleniček a uzavřeme (viz můj článek o zavařování ve sklenicích twist-off a Omnia). Doba sterilizace je 15 minut na 90 °C.



Jak jsem psala v úvodu, zeleninový relish fantasticky doplní chuť buřtů na pivě, výborný tip je smíchat relish s konzervou vepřového masa či kostkou tvarohu a osolit. Lze přidat nastrouhané vařené vajíčko či kyselou okurku. Získáte vynikající chuť nově vzniklých pomazánek.

