



Prasátka v župánku s jablečným chutney

Ingredience:

3 ks [Miniberner klobásky se slaninou](#)

2 ks jablko

2 ks červená cibule

400 ml červené víno

2 pol. lžíce červený ocet (balsamico)

4 pol. lžíce želírovací cukr

Barevný pepř

Sůl

Cukr

2 ks citron

Čerstvý tmavý chléb

Olivový olej extra virgin

Postup:

Jablka nejprve očistíme, nakrájíme na malé kostičky a vložíme do malé misky. Vymačkáme šťávu z jednoho citronu a do misky s jablky šťávu vlijeme a promícháme. Tím zajistíme, že jablka neztmavnou. Oloupeme červenou cibuli, rozkrojíme ji na půl a obě části nakrájíme podélně na slabé měsíčky. Pánev rozpálíme na střední stupeň a na olivovém oleji ji lehce orestujeme. Jakmile zesklouatí, přilijeme červené víno a zredukujeme ho na půlku. Poté přidáme jablka nakrájená na kostičky, lehce zamícháme, přidáme balsamico a podle chuti sůl, cukr a drcený barevný pepř. Chutney by nemělo být příliš sladké ani slané. Můžeme si pomoci šťávou z citronu nebo pomeranče, která osvěží chutney do ovocnější chuti. Pokud přisypeme do horké směsi želírovací cukr, dosáhneme toho, že po vychladnutí bude chutney tužší konzistence. Želírovací cukr dávat nemusíme, směs je možné zredukovat do požadované hustoty. Na připravený gril nebo grilovací pánev vložíme lehce omaštěné párečky a křížově otáčíme. Tím docílíme krásného vzhledu párečků. Ukrojíme silnější krajíc chleba, který z jedné strany pokapeme olivovým olejem a lehce ho opečeme. Silnější vrstvu vychlazeného chutney nanese na opečený chléb. Na chléb s chutney naaranžujeme ogrilované párečky. Celé jídlo můžeme dozdobit jednoduchými věcmi, jako jsou například měsíček citronu a čerstvá petrželová nať. Zbylé chutney můžeme zavařit na příští grilování.

