

Zeleninový relish

<https://varimesmarcelou.cz/zeleninovy-relish>

Zeleninový relish jsem dostala darem na ochutnání a vyzkoušení. Dělal jsem buřty na pivo 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 lžící 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 pивě](#), 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](#).



