

# Hrušky s chilli

*omáčka vhodná k sýrům, především kozím a drůbežímu masu*

1kg hrušek  
½ – 1 paprička žluté habaněros  
500g cukru  
možno citrusový pektin

oloupané hrušky nakrájíme, dáme vařit do hrnce spolu s papričkou a cukrem. Papričku můžeme nakrájet na malé kousky nebo pokud budeme hrušky mixovat, rozmixujeme spolu s hruškami. Vaříme do zhoustnutí.

Máme dvě možnosti : 1) vařit hrušky do rozvaření a papričku nejemno nakrájet. Docílíme v omáčce kousky a výraznější kousky papričky

2) hrušky po změknutí rozmixovat i s papričkou, docílíme jemnější konzistence omáčky.

Pro milovníky pálivých omáček doporučuji papričku nezbavovat semínek a nebo dát dvě. Potom ovšem pálivost zničí prvotní chuť hrušek a máte spíše chilli s hruškami. Bude vás pálit akorát hu.. tedy ústa a hrušky na jazyku neucítíte.