

Glazurované šalotky

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- šalotka 600 g
- sůl 1 ks
- červené víno 400 ml
- cukr 3 lžíce
- olivový olej 3 lžíce

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Šalotky oloupeme a očistíme.

Na pánvi rozežřejeme olej a šalotky do něj vložíme. Pánev přikryjeme a šalotky 5 minut opékáme. Během toho je obracíme, aby nezhnědly a byly rovnoměrně propečené. Pak šalotky zasypeme cukrem a necháme je zkaramelizovat. Přidáme červené víno, lehce osolíme a opeříme a v odkryté pánvi šalotky asi 10 minut zvolna vaříme, než se víno odpaří.

Podáváme s bílým pečivem.