Cibulová marmeláda

Kategorie: Ostatní

Autor: sarysek

Suroviny

Porce: 1

- Olivový olej 2 lžíce
- Cibule 500 g
- Bílé víno 200 ml
- Cukr 80 g
- Sůl 1 ks
- Pepř mletý 1 ks

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

V hrnci rozehřejeme olej, přidáme cibuli a česnek a při střední teplotě mícháme do změknutí asi 10 minut. Ochutíme solí a pepřem. Přidáme víno nebo ocet a přivedeme do varu. Snížíme teplotu a zvolna vaříme s občasným zamícháním 35-40 minut nebo až směs zkaramelovatí a má sirup. Zchladíme, dáme do sklenice a uchováváme v ledničce.