

Cibulová marmeláda

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: andrea



Suroviny

- Máslo 1 lžíce
- Olivový olej 2 lžíce
- Červená cibule - krájená na plátky 1 kg
- Česnek - krájený na plátky 3 stroužek
- Třtinový cukr 4 lžíce
- Vinný ocet 4 lžíce
- Sůl 1 špetka
- Pepř černý mletý 1 špetka
- Tymián 1 snítka

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Obtížné

Určen pro: Vegetariáni

Způsob přípravy: Zavařování

Země: Francie

Postup:

V hrnci zpěníte máslo s olivovým olejem a na nejmenším ohni na nich restujete cibuli s česnekem. Po deseti minutách přidejte cukr, tymián a polovinu octa, promíchejte a na malém plamínku nechte nezakryté dusit asi deset minut, často promíchávejte. Pak osolte, opepřete, dochuťte octem, duste ještě deset minut. Nakonec přilijte i víno a nechte dusit, aby se odpařila všechna tekutina a vznikla hustá marmeláda.

Poznámka:

Marmeláda je skvělá s kozím sýrem, paštikou nebo na pizzu. V ledničce vám vydrží nejméně měsíc.