

# 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.