

Konfitura z cebuli z anyżem



KARDAMONOVY



CZAS
PRZYGOTOWANIA
45 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

cebula czerwona	5 sztuk
anyż gwiazdki	4 sztuk
zębki czosnku	3 sztuki
passata pomidorowa	100 mililitrów
sos worcestershire	2 łyżki
sos sojowy jasny	2 łyżki
ocet jabłkowy	1 łyżka
cukier	2 łyżeczki
sól	0.3 łyżeczki
pieprz	1 szczypta
olej rzepakowy	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cebule obieramy i kroimy w cienkie półplasterki. Wrzucamy je na patelnię razem z anyżem, smażymy około 25 minut na wolnym ogniu do mocnego zrumienienia. Pod koniec dodajemy rozdrobnione zębki czosnku. Do skarmelizowanych cebul dodajemy resztę składników, mieszamy i znowu smażymy na wolnym ogniu, do redukcji płynów. Pod koniec doprawiamy solą i pieprzem.