

Konfitura z czerwonej cebuli



PATUNIA87



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

| | |
|-------------------------------------|--------------|
| cebula czerwona | 5 szt |
| cukier trzcinowy | 5 łyżek |
| ocet balsamiczny | 2 łyżki |
| Tymianek suszony Prymat | 1 łyżka |
| Pieprz czarny mielony Prymat | 1/2 łyżeczki |
| sól do smaku | |
| Rozmaryn suszony Prymat | 1 łyżeczka |
| olej do smażenia | |

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cebulę obieram i kroję w piórka. W garnku o grubym dnie rozgrzewam olej dodaję cebulę i przyprawy smaże na rumiano. Dodaję cukier, mieszam. Wlewam ocet. Całość mieszam aż cały płyn wyparuje a cebula będzie miękka. Smacznego.