

Konfitura z czerwonej cebuli



JAGÓDKA17



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

cebula czerwona	1 kg
wino czerwone wytrawne	125 ml
ocet winny	60 ml
cukier brązowy	100 g
rodzynki	4 łyżki
sól i pieprz	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cebulę obieramy i kroimy w cienkie półplasterki. W rondelku rozgrzewamy oliwę, dodajemy pokrojoną cebulę i dusimy pod przykryciem około 30 minut. Następnie dodajemy cukier i dusimy tak długo, aż cebula zmięknie i uzyska delikatnie słodko karmelowy posmak. Trwa to około 40 minut. Dobrze jest co jakiś czas cebulę zamieszać.

Dodajemy rodzynki, ocet winny, wino i doprowadzamy do smaku solą i pieprzem. Dusimy cebulę tak długo, aż odparuje płyn, a cebula wyraźnie gęstnieje. Gotową konfiturę przekładamy do umytych i wyparzonych słoiczków, szczelnie zamykamy. Konfiturę można podawać zarówno na zimno jak i na ciepło.

* użyłam wina cabernet sauvignon