

Konfitura z czerwonej cebuli - Krok po kroku



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

cukier	2 łyżki
cebula czerwona	4 szt
wino czerwone wytrawne	200 ml
miód pszczeli	2 łyżki
grenadina	3 łyżki
Przyprawa do grzanego wina i piwa z nutą korzenną Prymat	2 łyżki
ocet winny czerwony	2 łyżki
anyż	1/2 łyżeczki (w ziarnach)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Przygotować wszystkie składniki przepisu.
- KROK 2 Cebule obrać i pokroić w piórka. W rondelku zagotować cukier z octem winnym.
- KROK 3 Gdy zacznie gęstnieć, dodać cebulę i dusić przez ok. 2 minuty.
- KROK 4 Następnie dodać czerwone wino, miód i grenadynę. Ziarna anyżu rozgnieść i dodać do rondelka wraz z przyprawą do grzanego wina i piwa. Całość gotować do momentu, aż cebula będzie miękka i sos zgęstnieje.
- KROK 5 Podawać na grzankach.