

Konfitura z cebuli



ODJECHANA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

cebula biała	1 kg
wódka	70 ml
woda	100 ml
cukier	4 łyżki
olej do smażenia	5 łyżek
ocet	5 łyżek
sól do smaku	
Pieprz czarny mielony Prymat	1 szczypta

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cebulkę obieramy i kroimy w kostkę. Rozgrzewamy olej w garnuszku i smażymy cebulkę około 5 minut. Potem dodajemy 3 łyżki cukru i mieszamy żeby się rozpuścił i czekamy 10 minetek. Po tym dodajemy wodę i wódkę oraz łyżkę octu i gotujemy kolejne 10 minut. Następnie dodajemy pozostałe 4 łyżki octu i łyżkę octu oraz doprawiamy solą i pieprzem. Zmniejszamy ogień na bardzo mały i gotujemy cebulkę w odkrytym garnuszku aż płyn odparuje na tyle, że stanie się gęstym sosem pokrywającym ładnie cebulkę. Gorącą konfiturę przekładamy do słoiczków i odstawiamy do góry dnem do ostygnięcia lub podajemy jeszcze ciepłą jako dodatek do mięs, sałatek lub do kanapeczek najlepiej na świeżutkich bułeczkach upieczonych samemu :)

Zamiast białej cebulki można użyć czerwonej, ale wtedy zamiast wódki proponuję użyć czerwonego wina :)

Ja postanowiłam mieszać oba rodzaje cebulek :)