

cebulki glazurowane



SYLWIA78



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

małe cebulki	400 g
masło	2 łyżki
cukier	2 łyżki
bulion	250 ml

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cebulki obrac oplukac, sparzyc wrzaca woda, osaczyc i obsmazyc na masle. W płaskim garnku zrumienic łyżkę cukru, włożyć cebulki mieszac i smazyc 1 minute. Następnie zalac bulionem posolic, dodac 1 łyżkę cukru i dusic tak długo az beda miękkie, a bulion zupełnie sie wygotuje. Podawac do wieprzowiny lub uzywac do dekoracji potraw.