



Cibulová marmeláda

Ingredience

červená cibule: **500 g**
třtinový cukr: **30 g**
máslo: **30 g**
olivový olej: **1 PL**
portské: **250 ml**
červený vinný ocet: **120 ml**
stroužky česneku: **1 ks**
čerstvý tymián: **1 KL**
sůl
pepř

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Zlatá střední cesta

Oloupané cibule nakrájíme na proužky. V hrnci se silnějším dnem rozežřejeme olivový olej s máslem, přidáme cibuli, na tenké plátky nakrájený česnek, tymián, špetku soli a pepře a promícháme. Zasypeme cukrem a při nízké teplotě a za občasného míchání necháme dusit, dokud se neodpaří všechna tekutina...

Cibulová marmeláda - recept

Oloupané **cibule nakrájíme na proužky**. V hrnci se silnějším dnem rozežřejeme olivový olej s máslem, přidáme cibuli, na tenké plátky nakrájený česnek, tymián, špetku soli a pepře a promícháme. Zasypeme cukrem a při nízké teplotě a za občasného míchání necháme dusit, dokud se neodpaří všechna tekutina z cibule. To bude trvat **asi půl hodiny**. Přidáme vinný ocet, portské a necháme většinu tekutiny odpařit **asi 25 minut**.

Hotová **cibulová marmeláda** se skladuje v čistých uzavřených sklenicích v lednici a podává se k vepřovému nebo hovězímu masu.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí