

KONFITURA Z CZERWONEJ CEBULI

3 Porcje | Czas przygotowania 60 min

SKŁADNIKI

500 g / czerwonej cebuli
1 łyżka / klarowanego masła
2 łyżki / brązowego cukru
125 ml / czerwonego wina
60 ml / octu balsamicznego
Świeży tymianek
Sól, pieprz

SPOSÓB PRZYRZĄDZANIA

Cebulę obieramy i kroimy w piórka. Na patelni, na której będziemy robić konfiturę rozpuszczamy łyżkę masła klarowanego. Na rozgrzane masło wrzucamy czerwoną cebulę. Smażymy aż cebula się zeszkli ok. 5 min. Następnie dodajemy 2 łyżki brązowego cukru, 125 ml czerwonego wina (polecam Carmenere), 60 ml octu balsamicznego i listki tymianku oberwane z trzech gałązek.

Gdy wino się zagotuje, zmniejszamy ogień, przykrywamy i gotujemy 30 minut. Po tym czasie doprawiamy konfiturę solą oraz pieprzem i gotujemy jeszcze 15 minut ale bez przykrycia.

Tak przygotowaną konfiturę przekładamy do wcześniej wyparzonych słoiczków i zakręcamy. Konfitura składana na gorącą sama powinna

LISTA ZAKUPÓW

500 g czerwonej cebuli
Masło klarowane
Brązowy cukier
Czerwone wino
Ocet balsamiczny
Świeży tymianek

się domknąć w słoiczkach. Słoiczki przechowujemy w lodówce. Z 500 g czerwonej cebuli wychodzą 3 słoiczki o,3 l.

Konfitura z czerwonej cebuli jest doskonałym dodatkiem do mięs, np. steków wołowych.