

Cibulové čatní

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Bílá cibule 250 g
- Bílý vinný ocet 100 ml
- Červený vinný ocet 50 ml
- Třtinový cukr 150 g
- Sůl 1 lžička
- Hořčičné semínko 1 lžice
- Mleté nové koření 1 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Oloupanou cibuli rozpujte a nakrájejte na kolečka. Vložte ji do hrnce společně s bílým a červeným vinným octem, cukrem, solí, lžící hořčičného semínka a novým kořením.

Promíchejte, přiveďte k varu a vařte 15 minut. Ještě horké naplňte do skleničky, nechte zchladnout a uchovejte v chladu. Hodí se jako příloha k drůbeži nebo sýrovým pokrmům.