

Cibulová marmeláda

Kategorie: [Chuťovky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- červená cibule 500 g
- cukr krupice 50 g
- červené víno 70 ml
- sůl 1 špetka
- voda 80 ml

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Cibulli oloupeme , nakrájíme . V hrnci roztavíme cukr , zalejeme vínem s vodou a rozvaříme . Přidáme cibuli , špetku soli a přivedeme k varu , snížíme teplotu a za občasného míchání vaříme doměkka dokud se cibule nerozvaří a kapalina neodpaří.