

Cibulová marmeláda

Kategorie: [Chuťovky](#)

Autor: **Bmilinka1991**



Suroviny

Porce: 10

- Máslo 1 lžíce
- Olivový olej 2 lžíce
- Červená cibule, nakrájená na plátky 1 kg
- Česnek, nakrájený na plátky 3 stroužek
- Třtinový cukr 4 lžíce
- Vinný ocet 4 lžíce
- Červené víno 350 ml
- Sůl, pepř, Tymián - dle chuti 1 špetka

Doba přípravy: 70 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 10

Postup:

V hrnci zpěníte máslo s olivovým olejem a na nejmenším ohni na nich restujete cibuli s česnekem. Po deseti minutách přidejte cukr, tymián a polovinu octa, promíchejte a na malém plamínku nechte nezakryté dusit asi deset minut, často promíchávejte. Pak osolte, opepřete, dochuťte octem, duste ještě deset minut. Nakonec přilijte i víno a nechte dusit, aby se odpařila všechna tekutina a vznikla hustá marmeláda.

Poznámka:

Na půllitrovou zavařovací sklenici