

Marmeláda z červené cibule

Kategorie: Zavařované

Hodnocení: nezhodnoteno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: Jarynxk

Suroviny

2 kg červené cibule
4 stroužky česneku
14 dkg másla
4 lžíce olivového oleje
14 dkg cukru
1 lžíce čerstvého tymiánu (nebo 0,5 lžičky sušeného)
0,25 lžičky chili koření (nemusí být)
7,5 dl červeného vína
3,5 dl červeného vinného octa
2 dl portského vína (nemusí být, dáme více červeného vína)
mletý pepř
sůl

Postup

V hrnci rozpustíme máslo a olej, vsypeme na plátky nakrájenou cibuli a česnek. Chvilí mícháme, poprašíme nasekaným tymiánem, pepřem, solí a promícháme. Oheň snížíme na minimum a vaříme asi 40 minut až se vzniklá šťáva odpaří a cibule začne karamelizovat.

Přilijeme víno, ocet a portské a na prudším varu vaříme asi 25 minut.

Až je směs téměř mahagonová a tekutina se odpaří na asi 2 třetiny původního množství, sejmem z ohně a necháme mírně vychladnout.

Plníme do skleniček a sterilujeme 20 minut při teplotě 80°C.