

Karamelizovaná cibule v pomalém hrnci pro Yvette

Kategorie: Zelenina

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: labuznik.com

Suroviny

1000 gr oloupané cibule

50 gr másla

2 lžíce hnědého cukru

2 lžíce octa (Balsamico)

sůl

Postup

Cibuli překrojíme na polovinu a potom nakrájíme na tenké plátky.

Do pomalého hrnce vložíme máslo a cibuli a zapneme na nižší stupeň. Občas (každé 3 hodiny) zamícháme.

Když dostane cibule zlatohnědou barvu přidáme sůl, cukr a ocet a ještě necháme aspoň půl hodiny vařit.

Dáme do sklenic a skladujeme v lednici.

Takto upravená cibule je vynikající jako příloha ke grilovaným nebo pečeným masům, na pizzu atd....

Moje nejoblíbenější je dát na slané sušenky (melba toast) lžičku cibule, na to kousek kozího sýra (nebo fety) a lístek tymiánu nebo rozmarýny.