

Konfitura z cebuli białej



Autor: **ekprzepisy**
Przepisów: 31 Ocena: 180



> 6 os. > 60 min łatwe przystępne



Składniki:

- Składniki: 1,5 kg cebuli białej 120 g cukru 300 ml czerwonego wytrawnego wina 9 łyżek miodu 4-5 łyżek octu balsamicznego sól pie

Sposób przygotowania:

1 Konfitura z cebuli przygotowanie:

Cebulę obieramy i kroimy w piórka. Do dużego rondla wsypujemy cukier i na małym ogniu podgrzewamy, aż się stopi. Nie mieszamy zbyt często bo porobią się grudki. Na gotowy karmel wrzucamy cebulę, solimy. Ja cebulę wrzuciłam na trzy partie. Co partię dawałam szczyptę soli. Smażymy mieszając, żeby puściła sok i wlewamy wino. Dusimy na małym ogniu, aż cebula trochę zmięknie.

Dodajemy ocet balsamiczny, miód i pieprz. Dalej smażymy, ale już bez przykrycia co jakiś czas mieszając, aż całość odpowiednio zmięknie, odparuje i zacznie się karmelizować.

Nie podgrzewamy na zbyt dużym ogniu, żeby cebula się nie przypaliła. Dżem podajemy na ciepło i zimno.

Pasteryzujemy, dzięki czemu konfitura będzie mogła stać kilka miesięcy. Bez pasteryzacji, przechowujemy w lodówce maksymalnie dwa tygodnie.



Twoje notatki do przepisu: