

# Konfitura z czerwonej cebuli



Autor: **tunaCooking**  
Przepisów: **85** Ocena: **803**



5-6 os.



60 min



łatwe



tanie



## Składniki:

- 5 średniej wielkości czerwonych cebul
- 3 łyżki octu balsamicznego
- 2 łyżki miodu (lub 3 łyżki syropu klonowego)
- 0,5 łyżeczki cynamonu
- sól, pieprz

## Sposób przygotowania:

- 1 Cebulę pokroić w pióra. Zeszklić na patelni z niewielką ilością oleju.

Do cebuli można dodać 2-3 łyżki wody i poddusić ją trochę na małym ogniu aż będzie miękka.

- 2 Dodać ocet balsamiczny, miód i cynamon. Wszystko wymieszać.

Doprawić do smaku solą i pieprzem.

- 3 Przełożyć do słoika i przechowywać w lodówce.

## Twoje notatki do przepisu: