

Cibulová marmeláda

Časová náročnost: 70 minut

Seznam přísad

1 kg	cibule
100 g	máslo
2 stroužek	česnek
200 g	cukr
4 kulička	černý pepř
4 kulička	nové koření
3 ks	bobkový list
3 ks	hřebíček
4 dl	bílé víno
trochu	balzamikový ocet



Postup přípravy

Cibuli oloupeme a nakrájíme na menší měsíčky. Máslo si rozežřejeme v hrnci a přidáme pokrájenou cibuli s nasekaným česnekem. Zасыпeme cukrem, přihodíme veškeré koření (nejlépe v malém plátěném pytlíčku) a zalijeme červeným vínem. Přiklopíme pokličkou a dusíme na mírném plameni 40 až 50 minut. Na závěr dochutíme balzamikovým octem a přendáme do čistých skleniček. V ledničce vydrží 2 měsíce, ale její trvanlivost můžeme prodloužit sterilizací. Cibulová marmeláda je vynikající například jako doplněk k sýrům.