

Cibulová marmeláda

Suroviny

- 1 lžíce másla
- 2 lžíce olivového oleje
- 1 kg červené cibule (i bílá nebo mix)
- 3 stroužky česneku
- 4 lžíce třtinového cukru
- 3 – 5 lžic vinného octa
- 350 ml červeného vína
- sůl, pepř, tymián

Postup

V hrnci zpěníme máslo s olivovým oleje a na nejmenším ohni na nich restujeme cibuli s česnekem. Po deseti minutách přidáme cukr, tymián a polovinu octa, promícháme a na malém plamenu necháme nezakryté dusit asi deset minut, často promícháváme. Pak osolíme, opepříme, dochutíme octem a dusíme ještě deset minut. Nakonec přilijeme víno a necháme dusit, aby se odpařila všechna tekutina a vznikla hustá marmeláda.

Marmeláda se skvěle hodí k masu na pizzu nebo jen tak se sýrem.

Po uzavření do skleničky vydrží v ledničce nejméně měsíc.