

Konfitura z cebuli (do mięs)



Autor: **Tradycyjna_Kuchnia**
Przepisów: **2654** Ocena: **21133**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- Cebula biała 1 kg
- Masło 10 dag
- 2 szklanki czerwonego wina wytrawnego
- Ocet 1/4 szklanki
- Rodzynki 5 łyżek
- □ szklanki cukru lub miodu
- Musztarda 1 łyżeczka

Sposób przygotowania:

1 Wykonanie:

Cebulę obrać, pokroić w krążki, włożyć do rondelka z masłem i dusić pod przykryciem na wolnym ogniu około 30 minut. Następnie wsypać cukier i dalej smażyć cały czas mieszając około godziny. Po czym dodać rodzynki, wlać wino, ocet, zaciągając musztardą i dalej smażyć do zgęstnienia. Gorącą konfiturę przełożyć do wyparzonych małych słoiczków, szczelnie zamknąć i odwrócić do góry dnem. Używać do mięs a szczególnie do kanapek z wędliną.

Twoje notatki do przepisu: