



Cibulová omáčka

asi 4 sklenice (á 375 ml)



snadná příprava

do 30 minut



Přísady:

Přísady:

- 500 g cibule bílá
- 500 g cibule červená
- 2 PL olivový olej
- 1 zarovnaná KL sůl
- 1 PL cukr
- 1 ks jablek oloupané nastrohané
- 150 ml ocet červený vinný
- 150 ml červené víno
- 2 zarovnaná KL zázvor mletý
- 2 ks česnek prolisované stroužky
- 1 balíček Gelfix Super 3:1 Dr. Oetker
- 300 g cukr

- 1 Na přípravu omáčky cibuli oloupeme a nahrubo nakrájíme. V hrnci rozpálíme olej, vložíme cibuli, osolíme a opečeme dozlatova. Přidáme cukr a necháme zkaramelizovat. Poté přidáme nastrohané jablko a asi 5 minut pod pokličkou podusíme. Přidáme ocet a víno a necháme zredukovat (odpařit). Nakonec přidáme zázvor a česnek.
- 2 Obsah balíčku Gelfix smícháme s cukrem a povaříme ještě asi 5 minut.
- 3 Případnou pěnu odebereme a plníme do připravených sklenic až po okraj. Uzavřeme pečlivě víčkem, sklenice obrátíme dnem vzhůru a asi 5 minut necháme stát na víčku.

Tip:

- Cibulová omáčka se výborně hodí ke grilovaným masům, paštikám a tvrdým sýrům.

