

Cibulové čatní

asi 6 sklenic (à 200 ml)



snadná příprava

do 40 minut



- 1 Na přípravu čatní vložíme do hrnce cibuli. Přidáme česnek, karamelový cukr, sůl, pepř, tymián, olej, ocet, víno a želírovací cukr se stévií a dobře promícháme. Za stálého míchání přivedeme do varu a důkladně povaříme minimálně 5 minut.
- 2 Případnou pěnu odebereme a plníme do připravených sklenic až po okraj. Sklenice uzavřeme pečlivě víčkem, obrátíme dnem vzhůru a asi 5 minut necháme stát na víčku.

Tip:

- Čatní se hodí ke grilovaným a pečeným masům, sekané, na topinky, k těstovinám nebo na dochucení omáček a jiných pokrmů.

Přísady::

Přísady:

700 g cibule červená (oloupaná a nakrájená na tenká půlkolečka)
3 ks stroužek česneku rozetřený
3 balíčky Třtinový cukr karamelový Dr. Oetker
2 zarovnaná KL sůl
0,5 KL pepř bílý, mletý
0,5 KL tymián
3 PL olivový olej
3 PL balsamický ocet
100 ml červené víno (např. portské)
1 balíček Želírovací cukr se stévií Dr. Oetker

Ještě potřebujeme:

6 ks sklenice vč. víčka