




Czerwona cebula w occie jabłkowym

 H A B I B I

Polecane na: [przetwory](#), [przystawki i przekąski](#)

Kuchnia (region): [arabska](#)

Warto wiedzieć:

 15 min

 5 porcji

Składniki:

Czerwona cebula -
Ocet jabłkowy 5% - 350 ml
Woda - 650 ml
Cukier - 3 łyżka

Miód - 2 łyżka
Sól morską - do smaku
Ulubione przyprawy do
marynowania -

Sposób przygotowania:

KROK 1: Cebulę pokroić w plasterki albo piórka i wypełnić słoiczki. Wodę zagotować z octem jabłkowym, solą, cukrem i miodem. Zalać wrzątkiem cebulę i dodać wybrane przyprawy. Zakręcić słoiki i pozostawić na dobę w temp pokojowej. Następnie wstawić do lodówki na 2-3 dni. Kolor zalewy zrobi się pięknie różowy, a cebula wyblaknie. Wtedy wiadomo, że jest gotowa.