Konfitura bez cukru z czerwonej cebuli

Barbara Strużyna

Polecane na: **przetwory, sosy**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

65 min

2 porcje

Składniki:

- cebula czerwona duża - 4 szt.
- masło shea - 2 łyżka
- ocet balsamiczny - 3 łyżka
- krem balsamiczny - 2 łyżka
- sok z buraka (opcjonalnie) - 1 szklanka
- sok z jabłek - 1 szklanka
- sól - do smaku
- pieprz - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Obieramy cebulę i kroimy ją w piórka. Na patelni rozgrzewamy masło shea i wrzucamy cebulę, oprószamy solą i dusimy do miękkości cebulki.

KROK 2: Do cebuli dodajemy ocet balsamiczny i krem balsamiczny. Wlewamy szklankę soku z buraków i sok jabłkowy (możemy zamiast soku z buraków wlać sok z jabłek lub innych owoców np. malin). Na małym ogniu dusimy cebulkę, odparowujemy do otrzymania gęstego sosu. Duszenie w soku zajmuje ok. pół godziny.

KROK 3: Przygotowaną cebulę przekładamy do wyparzonych słoiczków i przechowujemy w lodówce do kilku dni. Jeśli przygotujemy więcej, to najlepiej słoiczki zapasteryzować. Podajemy do upieczonych mięs np. kaczki,do pasztetów lub jako samodzielna przekąska.

Smacznego!