

Cebula kwaśno-słodkie

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Pyszny pomysł na cebulę. Pasuje do pieczonego schabu.

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 40 dag małych cebulek -
- 2 dag masła -
- 1 łyżka cukru -
- 2 łyżki białego octu winnego -
- sól i biały pieprz -

Etapy przyrządzania:

1. Obieram i gotuje w niewielkiej ilości wody z dodatkiem masła cebule - mniej więcej 15 minut. Większość płynu powinna odparować. Dodaje cukier oraz ocet i smaży chwilę. Sól i pieprz.

