
Cebula glazurowana

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2839 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 45 min.

400 g szalotek (malych cebulek),

2 lyzki masla,

1 lyzka cukru,

250 ml bulionu (moze byc z kostki),

sol.

1. Cebulki obrac, oplukac, sparzyc woda, osaczyc, obsmazyc na masle.
2. W plaskim garnku zrumienic cukier, wlozyc cebulki, mieszac i smazyc 1 min.
3. Cebulki zalac bulionem, osolic, dusic, az beda miekkie, a bulion zupełnie sie wygotuje (ok. 30 min). Podawac do wieprzowiny lub uzywac do dekoracji potraw.

- Zamiast w cukrze mozna glazurowac cebulki w miodzie. Do cebuli mozna tez, zamiast cukru, razem z bulionem wlac 100 ml madery i 3 lyzki smietany, a po odparowaniu podawac do piezonego lub smazonego miesa.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 32 "Warzywa", strona 42.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)