
Cebula Rivera

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2014 razy.

Francuski przepis (sam jeszcze nie próbowałem)

1/4 l oleju

1/2 kg małych cebulek

200 g cukru

200 g rodzynek

0.3 l winnego octu

5 łyżek rzadkiego koncentratu pomidorowego

pol peczka siekanego szczypiorku

tymianek

4 ziarna ziela angielskiego

kwiat muszkatowy

3 liście bobkowy

pieprz sol

cebule obieramy w garnku mieszamy olej, koncentrat i ocet, podgrzewamy mieszając dodajemy cukier, sol, przyprawy, namoczone wcześniej rodzynki i cebulki dusimy na wolnym ogniu 45 min. do godziny, uważając by się nie przypaliło studzimy podajemy posypane szczypiorkiem Smacznego,

From: WLOS@PLEARN.EDU.PL (Władysław Los)