

# Cibuľové čatni

## Prísady:

- 500 g cibuľa biela
  - 500 g cibuľa červená
  - 2 PL olivového oleja
  - 1 zarovnaná KL soli
  - 1 PL cukru
  - jablko ošúpané nastrúhané
  - 150 ml červeného vinného octu
  - 150 ml červeného vína
  - 2 zarovnaná KL mletého zázvoru
  - 2 strúčiky prelisovaného cesnaku
  - 1 balíček Gelfix Super 3:1 Dr. Oetker
  - 300 g cukru
- ### Adrianina verzia:
- 4 väčšie červené cibule
  - 3 PL hnedého cukru
  - olivový olej
  - sól
  - horčičné semienka
  - 200 ml červeného vína
  - Gelfix 3:1 Dr. Oetker



## Postup

Na prípravu omáčky cibuľu olúpeme a nahrubo nakrájame. V hrnci rozpálime olej, vložíme cibuľu, osolíme a opečieme dozlatista. Pridáme cukor a necháme skaramelizovať. Potom pridáme nastrúhané jablko a asi 5 minút pod pokrievkou podusíme. Pridáme ocot a víno a necháme zredukovať (odpariť). Nakoniec pridáme zázvor a cesnak.

Obsah balíčku Gelfix zmiešame s cukrom, pridáme ku zmesi a povaríme ešte asi 5 minút.

Prípadnú penu odeberieme a plníme do pripravených pohárov až po okraj. Uzavrieme dôkladne viečkami, poháre obrátíme dnom nahor a asi 5 minút necháme stáť na viečku.

