

CIBUĽOVÉ ČATNÍ

Ingrediencie:

500 g cibuľa biela	150 ml červeného vinného octu
500 g cibuľa červená	150 ml červeného vína
2 PL olivového oleja	2 zarovnaná KL mletého zázvoru
1 zarovnaná KL soli	2 strúčiky prelisovaného cesnaku
1 PL cukru	1 balíček Gelfix Super 3:1 Dr. Oetker
jablko ošúpané nastrúhané	300 g cukor

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.

Verzia Cibuľové čatní podľa Adriany Polákovej:

Ingrediencie:

4 väčšie červené cibule
3 PL hnedého cukru
olivový olej
soľ
horčične semienka
200 ml červeného vína
Gelfix 3:1 Dr. Oetker