

Karmelizowana cebula

2 porcje 25 minut

Składniki

- 500 g cebuli, pokrojonej w piórka
- 50 g brązowego cukru
- 60 ml oleju roślinnego
- 50 g octu balsamicznego

Przygotowanie

1. Zamocuj mieszadło saute w kielichu do gotowania.
2. Umieść 500 g cebuli oraz 60 ml oleju roślinnego. Zamknij pokrywę kielicha.
3. Smaż saute.
4. Dodaj 50 g brązowego cukru oraz 50 g octu balsamicznego. Zamknij pokrywę kielicha.
5. Duś.
6. Gotowe do podania! Smacznego!