



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!