

Cebulki słodko-kwaśne

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Podawać do piezzonego schabu

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 40 dag małych cebulek -
- 2 dag masła -
- 1 łyżka cukru -
- 2 łyżki białego octu winnego -
- sól i biały pieprz -

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Cebulki obrać i ugotować w niewielkiej ilości wody z dodatkiem masła (ok. 15 min). Prawie cały płyn powinien odparować. Dodać cukier oraz ocet i chwilę smażyć. Opruszyć solą i pieprzem.

