



ЛУКОВЫЙ МАРМЕЛАД

Если вы еще не пробовали это божественное лакомство, то вы очень зря теряете время! Это прекрасное дополнение к сочному стейку. Это отличное дополнение к любому бутерброду! Мармелад прекрасно сочетается с сырами и паштетами! И самое главное, его очень просто готовить!

Все как мы с вами любим!



Понадобится:

на 250 граммов готового мармелада

красный лук - 4 головки

оливковое масло - 1 столовая ложка

коньяк - 100 миллилитров

мед - 1 столовая ложка

сахара - 2 столовые ложки

кориандр - 1 чайная ложка

мускатный орех - 1 щепотка

можно добавить любимые специи типа корицы, имбиря - тут можно экспериментировать
соль по вкусу

Приготовление:

Лук нарежь аккуратными полукольцами.
Хорошо разогрей сковороду и оливковое масло и быстро обжарь лук.
Влей коньяк и туши на большом огне пару минут.
Убавь огонь на минимум, добавь специи и туши 45 минут.
Добавь мед и сахар, перемешай и готовь еще 15 минут.
Остуди, переложи в баночку и храни в холодильнике, если это конечно получится...

