Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook **ВКонтакте: vk.com/opencook**

Луковый мармелад от Константина Вагу

29 декабря 2012 00:39 · https://open-cook.ru/recipes/lukovyj-marmelad-ot-konstantina-vagu



Луковый мармелад – это потрясающе вкусная штука. Хорошо сочетается с рыбой и морепродуктами.

Нужно:

- 1 средняя красная луковица
- 20 гр. сливочного масла
- 1 ст.л. красного винного уксуса
- 100 мл красного сухого вина
- 1 ст.л. сахара

Очень мелко нарезаем лук.



Разогреваем сковороду и растапливаем на ней масло.



Обжариваем на масле лук до прозрачности на среднем огне.





Насыпаем сахар и перемешиваем.



Добавляем винный уксус.



И вино.



Выпариваем содержимое сковороды, в это время кислый вкус становится ярко выраженным, поэтому можно добавить немного сахара и нужно постоянно пробовать.



Готовый мармелад довольно густой по консистенции и однородный.



Его можно использовать для канапе, тарталеток, бутербродов и как добавку к рыбе и морепродуктам.



Считаю, что луковый мармелад прекрасно подойдет к тушеной птице.



Приятного аппетита!

Комментарии: 2



Тамара # 21:46 21.01.2015

Пробовала нечто подобное в сети ресторанов Академия в Москве! Там это называлось "луковый конфитюр", а подавался он к тонким ломтикам жареной говяжьей с хрустящими чипсами из листиков петрушки. Обязательно приготовлю дома по Вашему рецепту!
И вообще очень классный блог! Много полезный и свежих (в смысле современных) кулинарных идей! Супер!)))
Успехов Вам, и буду ждать новых рецептов!



Тамара # 21:47 21.01.2015

Извините, забыла слово "печени", говяжьей печени