# Cibulová marmeláda

Kulinářský institut

## Ingredience

- cibule červená — 1 kg
- ocet vinný červený — 0,05 l
- cukr — 100 g
- Sůl, pepř, tymián
- máslo — 200 g
- 1 dcl koňaku
- 2 dcl červeného vína

## Postup

Cibuli pokrájíme na menší kostičky a pozvolna restujeme na másle spolu s tymiánem. Zastříkneme vinným octem a červeným vínem a necháme vydusit do měkka. V polovině dušení přidáme cukr, aby mírně zkaramelizoval, přidáme koňak a dochutíme solí a pepřem.

Zdroj: cilka.eu