

Cebulki w winie

Przepis dodany przez użytkownika trini6



cebulki w marynacie

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- szalotki - 1 kg
- czerwone wino - 1 l
- ocet z czerwonego wina - 1/2 l
- cukier - 12 łyżeczka(i)
- sól cukier -
- listki laurowe -

Etapy przyrządzania:

1. Szalotki obrać. Wino zagotować z octem, solą, cukrem i listkami laurowymi. Włożyć cebulki i dusić 30 minut.