

Cibuláda

asi 1 kg očištěné červené cibule
2 až 4 stroužky česneku
70 g (olivového) oleje
3 snítky čerstvého tymiánu
1 bobkový list
100 g (hnědého) cukru
pepř, sůl
200 ml červeného vinného octa
350 ml červeného vína

Cibuli nakrájíme na tenká půlkolečka či tenké měsíčky, česnek na tenké plátky. Společně restujeme na oleji do změknutí.

Přidáme cukr i koření a dusíme cca půl hodiny. Vlijeme ocet i víno a necháme postupně odpoařovat (redukovat) až do požadované konzistence cibulády.

Chutná výborně k masu, sýrům, paštice či na saláty. Prostě kdykoliv máme chuť.

--- recepty od efči --- <http://www.hubatici.cz> ---