

Lilahagymalekvár

Hozzávalók:

- 15 g vaj
- 4 fej közepes lilahagyma
- 3 evőkanál barnacukor
- 60 ml balsamecet
- ½ teáskanál frissen aprított rozmarying
- ízlés szerint só

Elkészítés:

Egy nagy serpenyőben vajat olvasztunk, majd hozzáadjuk a megtisztított, felkarikázott lilahagymát. Kb. 20 percig folyamatosan kevergetve dinszteljük, amíg alaposan összefonnyad. Ekkor hozzáadjuk a barnacukrot, és lassú tűzön addig kevergetjük, míg a cukor el nem olvad. Ha karamellizálódott, akkor balsamecetet adunk hozzá, és kevergetés mellett pároljuk további 5 percig, fedő nélkül. Ízlés szerint adhatunk hozzá sót, borsot, ha pedig elkezd „lekvárosodni”, akkor adhatunk hozzá egy kis friss rozmaryingot, elképesztően finom zamata lesz tőle.

Balsamecetes sült cékla

Hozzávalók:

- 4 nagyobb fej cékla
- 2 evőkanál méz
- 2 evőkanál balsamecet
- só, bors, őrölt kömény, chili



Elkészítés:

A céklákat megtörölgetjük, de nem hámozzuk meg, csak megszurkáljuk villával több helyen. Alufóliába csavarjuk, sütőbe tesszük és kb. 1-1,5 óráig sütjük. Kicsit kihűtjük, majd villára szúrva (vigyázat, nagyon fog!) meghámozzuk. Egyforma kockákra vágjuk, és egy nagy serpenyőbe tesszük. Meglocsoljuk balsamecettel, mézzel, sózzuk, borsozzuk, meghintjük őrölt köménnyel, ízlés szerint chilivel, és folyamatos kevergetés mellett 20-25 perc alatt készre pároljuk. Ha szeretnénk még pikánsabbá tenni almakockákkal gazdagíthatjuk, mókás lesz nézni, ahogy az alma pillanatok alatt átveszi a cékla lilaságát. Nagyon finom, érdemes gyakran készíteni!

Jó étvágyat!

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

