

Chlebík s cibuľovým čatní

Potrebuje

- - 500 g červenej cibule
- - 2 PL olivového oleja
- - 2 PL trstinového cukru
- - 100 ml balzamického vínneho octu
- - 1 ČL čerstvého tymianu
- - 1 ČL soli
- - ½ ČL čerstvo pomletého korenia štyroch farieb
- - 1 bobkový list
- - nakrájaný chlieb
- - #Na dekorovanie chlebíka:
- - Karička Čerstvý syr Cesnak a bylinky
- - plátky suchej šunky nakrájanej natenko
- - čerstvú bazalku
- - cherry paradajky

Postup

1. Cibuľu očistíme a pokrájame na tenké pásiky.
2. Na panvici zohrejeme olej.
3. Pridáme cibuľu a smažíme približne 15 minút, pričom občas premiešame.
4. Pridáme cukor a necháme ho skaramelizovať. Miešame ďalších 5 minút.
5. Pridáme ocot, korenie, soľ, tymian, bobkový list.
6. Znížime teplotu a necháme zredukovať približne 15 minút.
7. Vyberieme bobkový list a čatní necháme vychladnúť.
8. Na chlieb natrieme Karička Čerstvý syr Cesnak a bylinky, navrstvíme šunku, pridáme cibuľové chutney, pokrájanú cherry paradajku a ozdobíme čerstvou bazalkou.

Tento recept nám posielal:

náročnosť:

čas:

porcie: