

Hustá omáčka z červené cibule

Celkový čas vaření **10 min.** **10 min.** Doba přípravy

Nutriční hodnoty (na porci):
1.602 kJ / 383 kcal

Tuky: **31,1 g** Bílkoviny: **1,3 g**
Sacharidy: **8,7 g**

INGREDIENCE

4 Porce

200 g červené cibule
150 g másla
350 ml červeného vína
1 polévková medu
lžíce
1 polévková balzamikového octa
lžíce
2 polévkové Kikkoman Sójová omáčka
lžíce přirozeně fermentovaná
tekuté ochucovadlo
2 snítky tymiánu
2 celé hřebíčky, rozdrcené

POSTUP PŘÍPRAVY

Krok 1

Oloupejte cibuli a nakrájejte ji na plátky. Na pánvi ji orestujte na másle a zkaramelizujte medem.

Krok 2

Přidejte červené víno, ocet a sójovou omáčku Kikkoman a pomalu snižujte teplotu, dokud cibule nezíská měkkou, krémovou konzistenci.

Krok 3

Ozdobte tymiánem a rozdrcenými hřebíčky.