


Ciałe cebule duszone w maśle, miodzie i białym winie

Cebule gotowane w całości zmieniają się w miękkie, słodko-wytrawne „poduszki” pełne smaku. To zimowe danie na pograniczu dodatku i głównej roli — idealne do pieczonych mięs, kasz albo na ciepłą kolację z kromką chleba.

 Czas na High: 7-8 godzin

 Czas na Low: 4-5 godzin

 Ilość porcji: 1-2

 Czas przygotowania: 15

Składniki

- 6 dużych cebul żółtych lub białych
-
- 80 g masła
-
- 2 łyżki miodu
-
- 150 ml wytrawnego białego wina
-
- 2 gałązki tymianku
-
- 1 liść laurowy
-
- sól, świeżo mielony pieprz



Wykonanie:

Cebule obierz, ale pozostaw w całości bez krojenia.

Ułóż je ciasno w naczyniu Crock-pota, dodaj masło, miód, tymianek i liść laurowy.

Zalej winem, dopraw solą i pieprzem.

Gotuj pod przykryciem na LOW lub HIGH, aż cebule będą bardzo miękkie i szklisto-kremowe.