

Dżem cebulowy

Podawaj dżem z serkiem śmietankowym z krakersami lub jako pastę do kanapek z mięsem. Przechowuj w lodówce w zamkniętym pojemniku do dwóch tygodni.

 Czas na High: 5H

 Ilość porcji: 6+

 Czas na Low: 8H

 Czas przygotowania: 20

Składniki

- 5-6 żółtych cebul, ze skórką
- 1/2 łyżeczki soli
- 1/2 łyżeczki pieprzu
- 1/4 łyżeczki kminku
- 1 łyżka brązowego cukru
- 2 łyżeczki octu jabłkowego
-



Wykonanie:

Umyj cebulę w zimnej wodzie i osusz.

Włóż cebulę do wolnowaru o pojemności 6 litrów i gotuj na HIGH przez 5 godzin lub na LOW przez 8 godzin.

Delikatnie wyjmij cebulę z wolnowaru i pozwól jej ostygnąć i odpocząć przez 15 minut.

Delikatnie rozetnij skórkę nożem i wyjmij ugotowaną cebulę ze środka. Kiedy cały miąższ zostanie usunięty, wyrzuć skórkę i przełóż nożem cebulę na deskę do krojenia, aby ją trochę posiekać.

Posiekaną cebulę przełóż do miski i wymieszaj z pozostałymi składnikami.

Przechowuj w słoikach lub pojemniku ze szczelną pokrywką. Dżem zachowa świeżość w lodówce do 2 tygodni.