



Tekst i zdjęcie: **Kucharek** - Srebrny Szef Kuchni (1791)

Cebula duszona

Podawać z ziemniakami do mięsa lub z chlebem.

Składniki:

- cebula cukrowa, 75 dag
- tłuszcz, 7 dag
- sól, 1 szczypta
- woda, 0.5 szkl.
- kwasek cytrynowy, 1 szczypta
- cukier, 1 szczypta
- pieprz, 1 szczypta

Sposób przygotowania:

Cebulę obrać, zalać wrzącą wodą, zagotować, odcedzić (wywar wlać do zupy). Do cebuli dodać trochę wody i tłuszczu i ugotować w odkrytym naczyniu, wywar odparować. Gdy cebula miękka, dodać resztę tłuszczu i cukier; mieszając lekko obrumienić. Dodać soli, pieprzu i trochę kwasu do smaku.

