



Hradecká tlačěnka s cibulovou marmeládou

Ingredience:

400 g Hradecká tlačěnka (4 plátky)

0,5 kg červená cibule (nakrájená co nejtenčeji)

70 ml červené víno

70 g hnědý cukr

70 ml červený vinný ocet

1 lžíce olivový olej

1 lžíce balsamico ocet

Nakládaná zelenina:

1 ks mrkev (nakrájená na hranolky)

4 ks ředkvička (nakrájená na ¼)

10 ks hráškové cukrové lusky

4 ks jarní cibulka (spodní část)

10 ks zelené fazolky (trochu povařené do měkka)

5 lžic olivový olej

2 lžíce červený vinný ocet

1 stroužek česneku (nastrouhaný)

1+1 snítka tymián / velkolistá petržel

sůl, pepř

Postup:

Postup:

Do pánve dáme olivový olej a přidáme nakrájenou cibuli.

Cibuli dusíme cca 20 minut na co nejnižší teplotu, až začne karamelizovat. Mícháme jen občas.

Přidáme cukr a dusíme dalších 5 minut. Přidáme oba octy, červené víno a dusíme, dokud se tekutina nevsákne do cibule. Mícháme opět jen občas.

Hotovou cibulovou marmeládu zchladíme. Můžeme ji používat několik týdnů.

Nakládaná zelenina:

V míse smícháme olivový olej, vinný ocet, tymián, petržel, česnek a dochutíme. Připravenou zeleninu ochutíme a servírujeme s cibulovou marmeládou a tlačenkou.

