

Džem od luka



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **35** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g** crnog luka, isecenog na tanje listove
- **2 grancice** svežeg timijana
- **100 ml** vode
- **2 kašike** balzamik sirceta
- **2 kašike** braon šecera
- **2 kašike** maslinovog ulja

Priprema

Pripremimo sastojke.

U tiganju zagrejemo ulje na srednjoj vatri, pa dinstamo luk sa timijanom, oko 20 minuta, mešajući s vremena na vreme. Dodamo šećer i mešamo oko 3 minuta, dodamo balzamik (ja sam koristila beli balzamik) i vodu i dinstamo još desetak minuta.

Savet

Kako smo u sezoni lova, esto jedemo divlja pa ovaj jednostavan recept ide kao fantastičan sastojak uz to. Brzo i jednostavno za napraviti i osim uz divlja vrlo je ukusno uz bilo koje pečenje i kobasice. Ostatak (ako vam ostane), možete uvat, i u dobro zatvorenoj tegli, nekoliko nedelja u frižideru.