Džem od crvenog luka



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kg**crvenog luka
- **2 kašike**maslinovog ulja
- **100 ml**crnog vina
- **1 šoljica za kafu**šecera
- **2 kašike**crvenog vinskog sirceta
- **1/2 kašicice**cili papricice
- **2 kašicice**sušene majcine dušice
- **1**lovorov list
- so
- biber

Priprema

Prilog uz meso džem od crvenog luka i majcine dusice možete napraviti više jer u frižideru može da stoji 2 nedelje. Na ulju lagano popržiti luk koji ste prepolovili i tanko isekli, ali pazeci na ne zagori, dodajte šecer i mešajte dok se sve ne otopi i lepo sjedini. Dodajte lovorov list, majcinu dušicu, cili papricice i sirce i sve zalite vinom. Kuvajte na laganoj vatri dok sva tekucina ne ispari... na kraju dodajte biber i so po ukusu i izvadite lovorov list.... Prebacite džem u tegle i ostavite da se ohladi.

Savet

.