

Konfit z porzeczki czerwonej

1 kg owoców porzeczki czerwonej
2 kg czerwonej cebuli
3 szkl cukru
 $\frac{1}{2}$ l octu winnego
 $\frac{1}{2}$ l czerwonego wina
Sól 3 łyżki

W garnku do smażenia przygotowujemy z cukru karmel podgrzewając cukier do momentu topnienia. Karmel osiąga bardzo wysokie temperatury ,stąd też bardzo ostrożnie należy z nim postępować. Gdy mamy zrobiony karmel wlewamy do niego ocet bardzo ostrożnie. Ocet rozpuści nam karmel do płynu. Cebule siekamy na piórka i dodajemy do rozpuszczonego karmelu. Ciągłe mieszamy, aby nie przywarła cebula. Kiedy cebula jest lekko zeszkłona dodajemy owoce porzeczki czerwonej. Konfit gotujemy do odparowania nadmiaru płynu oraz do lekkiego rozklejenia się cebuli. Na koniec dodajemy wino , mieszamy do odparowania. Doprawiamy solą i składamy w wyparzone i suche słoiczki. Pasteryzujemy ok 15 minut.