

# Sladkokyselé dušené cibulky s roštěnou



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 30min  
Celkový čas: 40min , Porce: 4

720 kalorií , 24 g cukrů , 52 g tuků , 6 g bílkovin

Autor: sonizna

Odkaz: <https://srecepty.cz/slادkokysele-dusene-cibulky-s-rostenou>

## Příprava

Cibulky oloupeme, větší kusy přepůlíme. Celé je osmažíme ze všech stran na másle, poté zalijeme octem, krátce osmahneme, přidáme vývar a dusíme doměkka. Smícháme sůl, čerstvě drcený pepř a chilli papričku nakrájenou najemno. Každý plátek roštěnky potřeme olejem a vmasírujeme do něj směs z chilli papričky. Osmažíme z obou stran. Roštěnou podáváme s dušenými cibulkami posypané petrželkou.



### Tip k receptu

Používáme malé cibulky, větší by potřebovaly více času.



## Ingredience

- ✓ 600 g cibule
- ✓ 2 lžíce másla
- ✓ 3 lžíce vinného octu
- ✓ 10 dcl hovězího vývaru
- ✓ 4 plátky hovězí roštěnky
- ✓ 1 ks chilli papričky
- ✓ 2 lžíce slunečnicového oleje
- ✓ 4 lžíce petrželové natě
- ✓ 1/2 lžičky soli
- ✓ 1/2 lžičky pepře

## Kategorie

Výjimečný den, Obyčejný den, Česká, Bezlepková, Celoročně, Finančně náročnější, Maso, Něco extra, Hlavní chod