


Umak za roštilj - džem od luka

 NAČIN PRIPREME
Jednostavna priprema

 VRIJEME PRIPREME
> 30 min

Sastojci

50 ml K Plus maslinovog ulja
4 ljubičasta luka
1 list lovora
1 grančica ružmarina
40 g šećera
1 dl K Plus balzamičnog octa
Sol



Nutritivne vrijednosti

Skeniraj za prikaz na web stranici



U velikom loncu zagrijte maslinovo ulje pa dodajte luk narezan na polumjesece te lagano posolite. Kuhajte na srednjoj vatri, povremeno miješajući, dok ne povene i mjestimično dobije boju, oko 15 minuta.

Dodajte začinsko bilje na luk i kuhajte na laganoj vatri, miješajući nekoliko puta, dok ne zamiriši. Luku dodajte šećer i kuhajte dok se šećer ne otopi pa pojačajte vatru na visoku temperaturu i kuhajte dok se šećer ne karamelizira, oko 6 minuta.

Umiješajte balzamični ocat i kuhajte na laganoj vatri, miješajući nekoliko puta, dok džem ne postane gust, oko 8 minuta. Pustite da se ohladi i čuvajte u hladnjaku.

Video recept pogledajte u nastavku, a više inspiracije za video recepte pogledajte na našem YouTube kanalu.