

# 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

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 našem YouTube na kanalu.

## Skeniraj za prikaz na web stranici

