Dżem z karmelizowanej cebuli

Ten dżem zaskoczy was swoim smakiem i będzie to bardzo pozytywne zaskoczenie.

SKALA TRUDNOŚCI:

Średnie

CZAS PRZYGOTOWANIA:

60 minut

LICZBA PORCJI:

7 szklanek

SKŁADNIKI:

4 główki czosnku
1 łyżeczka oleju
700 g słodkiej cebuli, posiekanej
50 g masła, pokrojonego w kostkę
3/4 szklanki octu jabłkowego
1/2 szklanki soku z cytryny
1/4 szklanki octu balsamicznego
1 i 1/2 łyżeczki gorczycy w proszku
1 łyżeczka soli
3/4 łyżeczki białego pieprzu
1/2 łyżeczki imbiru
1/4 łyżeczki mielonych goździków
1,2 kg cukru
85 g pektyny owocowej

PRZYGOTOWANIE:

1) Usunąć zewnętrzną łupinę z czosnku (nie obierać ząbków i nie rozdzielać ich). Odkroić czubek z każdej główki. Zawinąć je w folię aluminiową. Piec 30 minut w temperaturze 220°C. Ostudzić.

2) Smażyć cebulę 40 minut na maśle w rondlu, aż się przyrumieni. Wycisnąć do niej upieczony czosnek. Dodać ocet, sok z cytryny, ocet balsamiczny, gorczycę, sól, pieprz, imbir i goździki. Doprowadzić do wrzenia. Stopniowo dodawać cukier. Gotować jeszcze 3 minuty. Dodać pektynę.

3) Po minucie zdjąć z ognia. Zebrać pianę. Wlać dżem do słoików. Pozostawić 1 cm wolnej przestrzeni pod zakrętką. Zakręcić. Pasteryzować 10 minut w kąpieli wodnej.

WARTOŚCI ODŻYWCZE:

2 łyżki zawierają: 103 kcal, 1 g tłuszczów (w tym 1 g NKT), 2 mg cholesterolu, 52 mg sodu, 24 g węglowodanów, śladowe ilości błonnika, śladowe ilości białka

Źródło zdjęcia: Shutterstock