



Cibuľačka

veganský	Snadné	35 minut	Pro 4 osoby	☆☆☆☆☆
----------	--------	----------	-------------	-------

Ingredience

1 kg červené cibule
50 g kokosového oleje
1 lžíce agávového sirupu
1 lžíce sušeného tymiánu
80 ml umeocta
3 lžíce balzamického octa
1,5 l vody

Jak na to?

1. Na oleji smažte asi 20 minut cibuli nakrájenou na větší plátky. Zasypte tymiánem a smažte další minutu. Přidejte vodu a vařte asi 25 minut do změknutí. Poté přidejte balzamický ocet, umeocet a agávový sirup.
2. Vše povařte ještě další 2 minuty a servírujte.
3. Podávejte s topinkami nebo krutony.