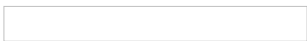


# Sladkokyselé cibulky



**Obtížnost:** ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 2min , Čas vaření: 15min  
Celkový čas: 17min , Porce: 4

**366** kalorií , **12 g** cukrů , **13 g** tuků , **3 g** bílkovin

**Autor:** Milena

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/sladkokysele-cibulky>

## Příprava

Do horkého oleje vysypeme cukr, který necháme rozpustit na mírném plameni. Jakmile cukr začne hnědnout přidáme oloupané cibulky. Cibulky opatrně mícháme 1-2 minuty, ať se pokryjí sladkou směsí. Nekonec přilijeme ocet. Podáváme je horké, jako přílohu k uzenému masu.

### ▣ Tip k receptu

Tento pokrm si můžete přizpůsobit dle své chutě. Více cukru mu dá sladší chuť a naopak více octa povede k ostřejší chuti.

## Ingredience

- 2 lžíce olivového oleje
- 2 lžíce octu
- 300 g malých cibulek
- 2 lžíce cukru krystalu

## Kategorie

Výjimečný den, Italská, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Zelenina, Něco extra, Labužník, Příloha