**Konfitura z czerwonej cebuli**

Czas przygotowania - 45 minut.

***Potrzebne produkty:***

4 duże czerwone cebule

2 łyżki masła

150 ml syropu z wiśni

100 ml octu winnego z czerwonego wina

3 goździki

***Przyprawy***  : 1 łyżeczka majeranku, pieprz czarny mielony i sól do smaku.

 Można również pokroić bardzo drobno 100 g wiśni i dodać do konfitury.

***Sposób przygotowana:***

1. Cebulę pokroić w średniej grubości piórka. Podsmażyć na maśle.
2. Do podsmażonej cebuli dodać ocet winny, syrop z wiśni, goździki i dusić na wolnym ogniu około 20 minut, podlewając odrobiną wody.
3. Pod koniec dodać wiśnie i doprawić solą, pieprzem oraz majerankiem. Jeszcze przez chwilę dusić na wolnym ogniu do odparowania wody, aż cebula będzie szklista.
4. Gorącą cebulę przełożyć do słoika, zakręcić, odwrócić do góry dnem i odstawić do wystudzenia. Wystudzoną cebulę możemy wstawić do ciemnego i chłodnego pomieszczenia lub wstawić do lodówki. Tak przygotowaną cebulę możemy przechowywać do kilkanaście tygodni.
5. Podawać z pasztetami, wędlinami lub pieczonym mięsem.