

MARINOITU Punasipuli

ILOVALO.COM

AINEKSET:

- 2 isoa punasipulia
- 1dl Rajalan
sitruuna-valkoviinietikkaa
- vajaa dl ruokosokeria
- 1 tl suolaa
- 1 rkl oliiviöljyä

TEE NÄIN:

- Kuori sipulit ja leikkaa ne mahdollisimman ohuiksi renkaiksi. laita sipulit sopivan kokoiseen lasipurkkiin
- Kiehauta muut ainekset kattilassa (lukuunottamatta öljyä) ja kaada seos punasipulien päälle.
- Lisää purkkiin öljy ja sekoita hyvin. Kun purkki on jäähtynyt, nosta se jääkaappiin. Nauti seuraavana päivänä!



VINKKI:

Maistuu ihan sairaan hyvältä itsetehtyjen burgereiden kanssa!