





HAGYMALEKVÁR

HOZZÁVALÓK

- 1000 g lilahagyma
- 800 g cukor
- 4 babérlevél
- 2 darabka fahéj
- 6 szegfűszeg
- 100 g szultána mazsola
- 100 g száraz fehérbor
- 200 g vörösborecet
- 1 tk só

ELKÉSZÍTÉS

1. Hámozza meg a hagymát, tegye hideg vízbe, majd szeletelje fel.
2. Tegye a szeletelt hagymát, a cukrot, az összes többi hozzávalót a keverőedénybe, és főzze **45p/100°C/**  **/1-es fokozaton** a párolókosarat téve a keverőedény fedelére a mérőpohár helyett.
3. Főzze további **15p/Varoma/**  **/1-es fokozaton**.
4. Tesztelje a lekvár sűrűségét. Tegyen egy kevés lekvárt egy kistányérra, és döntse meg. Ha a lekvár kemény és nem folyik meg, elkészült. Szükség esetén hosszabbítsa meg a főzési időt néhány perccel Varoma hőfokon.



Előkészítés
20 perc



Teljes idő
2 óra



Nehézségi fok
könnyű



Adag
1 adag