Syrop z cebuli: przepis na wersję z cukrem zamiast miodu

WYCHODZI **ok. 150-200 ml** PRZYGOTOWANIE **10 min**

nastaw 5 godzin przed użyciem!

✂ *odetnij i weź do sklepu*

Lista zakupów

WARZYWA I OWOCE

- [ ] 2 średnie cebule (250-300 g)
- [ ] cytryna albo limonka (opcjonalnie, w przepisie sok z ½)
- [ ] czosnek, 2-3 ząbki (opcjonalnie)
- [ ] świeży imbir, mały kawałek (opcjonalnie)

SPRAWDŹ W DOMU

- [ ] cukier biały albo trzcinowy, 4 łyżki

Składniki

- 250-300 g cebuli (2 średnie)
- 4 łyżki cukru białego albo trzcinowego (70 g)
- opcjonalnie: sok z ½ cytryny albo limonki
- opcjonalnie: 2-3 ząbki czosnku
- opcjonalnie: mały kawałek świeżego imbiru

Krok po kroku

1. **Posiekaj cebulę**
   Obierz cebulę i posiekaj ją drobno albo pokrój w kostkę.
2. **Wymieszaj z cukrem**
   Przełóż cebulę do słoika o pojemności około 400 ml, dodaj cukier i wybrane dodatki, a potem dokładnie wymieszaj.
3. **Odstaw pod przykryciem**
   Przykryj słoik i odstaw na 5 godzin, aż cebula puści sok.
4. **Przecedź syrop**
   Przecedź płyn przez sitko albo gazę do czystej buteleczki lub słoiczka.
5. **Wstaw do lodówki**
   Zamknij buteleczkę i trzymaj syrop w lodówce w temperaturze 0-5°C.

Aktualizacja: listopad 2026 · © Vegezone

zeskanuj, otworzy się przepis