



Bermudan sipulit

Aineet: 200 g pieniä keltasipuleita tai noin 10 kpl salottisipuleita
1/2 rkl voita tai margariinia
1/2 rkl sokeria
1/2 rkl suolaa
3/4 dl kuivaa valkoviiniä
3/4 dl kuohukermää

Valmistus: Kuori sipulit. Sulata voi paistinpannulla ja paista sipulit kullankeltaisiksi. Laita sipulit uunivuokaan. Ripottele sipuleiden päälle ja hauduta niitä 200 asteisen uunin keskitasolla 0,5-1 tuntia. Valele sipuleita välillä valkoviini-kermaliemellä, etteivät ne kuivu liikaa.

www.superkokki.com