



Keitetyt sipulit

Aineet: sipuleita
rusinoita
rouhittua pippuria
sokeria
suolaa
1 munan keltuainen
tilkka omenaviinietikkaa

Valmistus: Paloittele sipulit neljään osaan, keitä pehmeiksi vedessä. Kuori vaahto pinnalta. Lisää joukkoon hyvä määrä rusinoita, puoli lusikallista rouhittua pippuria, melkoinen määrä sokeria ja hiukan suolaa ja kun sipulit ovat kypsiä, riko munankeltuainen tilkkaan omenaviinietikkaa, lisää se pataan. Voit myös halutessasi tehdä uppomunia sipuleiden joukkoon.