

בצלים צלויים ביין מתוק



רכיבים

- קילוגרם בצלי שאלוט (פנינה)
- שיני שום קלופות
- כפות שמן זית
- עלים עלה דפנה
- כוס יין אדום
- כף מרק עוף אמיתי ר.טבעיים
- כפית פלפל שחור גרוס גרוס

הכנה

1. מקלפים את הבצלים ומניחים בתבנית פיירקס. מפזרים ביניהם את עלי הדפנה ושיני השום.
2. מערבבים היטב את יתר החומרים ויוצקים על הבצלים. מכסים בנייר אלומיניום ואופים בחום של 180 מעלות, 45 דקות.
3. מסירים את נייר האלומיניום, מערבבים ואופים עוד 30 דקות. מגישים חם. *ניתן להמיר את בצלי השאלוט בקילו בצלים קטנים, לתשומת לבך, החלפת הרכיב יכולה לשנות את הערכים התזונתיים של המתכון.

95 דקות

8 servings 8