

# Karamelizirani luk | Džem od crvenog luka 02.09.2017

Karamelizirani luk je jednostavni prilog od svježeg luka karameliziranog sa smeđim šećerom i tamnim balsamiko octom, koji izvršno paše uz roštilj, pečene kobasice (može i u hot dog) te uz razna druga pečenja. Birajte veće okrugle glavice jer će te tako lakše narezati luk na kolutove. Sorta luka je manje bitna, razlika je u duljini priprave.

Vidio sam recepte za džem od luka u kojima se spominje da ljutiku treba dinstati 45 minuta.

Ljutika je kao i šalota okusom intenzivna sorta koja skoro pa da i ne trpi termičku obradu. Postaje nakon kratkog dinstanja gorka.

Jedini uvijet je da su sorte luka ljute, srebrenac recimo nije dobra sorta za pripremu džema od luka.



- 1 kg očišćenog luka
- 1,2 dl tamnog balsamiko octa
- 3 VZ 60 g smeđeg šećera
- 1,5 dl ulja
- 60 g putra
- 1 MŽ 10 g soli

U repičinom ili suncokretovom ulju rastopite maslac, pazite da ne posmeđi te dodajte luk narezan na 3-4 mm debele kolutove. Posolite kako bi luk odmah pustio tekućinu i kratko uznojite. Dovoljna je minuta dvije. Dodajte smeđi šećer te pustite da se luk lagano karamelizira uz konstantno mješanje na srednjoj temperaturi. Kada luk dobije laganu boju karamela (svijetlo smeđe) dodajte tamni balsamiko.

Karamelizirajte luk i dalje uz stalno mješanje sve dok ne vidite da se balsamiko počinje odvajati od masnoće. Tada je džem od luka gotov. Ovisno o sorti luka, znači neke sorte trebaju dulje dok ne omekšaku, odredite i vrijeme kada dodajete balsamiko. Balsamiku treba 10-tak minuta dinstanja da ispari.



Slatko i decentno kiselkasti okus karameliziranog luka dolazi najbolje do izražaja ako karamelizirani luk serviramo tik nakon pripreme.

Naravno džem od luka možemo čuvati u zatvorenim teglicama u frižideru te ga prije upotrebe ugrijati na tavnici.



[www.moja-kuhinja.com](http://www.moja-kuhinja.com)