

## Gurmaniškas svogūnų pagardas prie kepsnių ar mėsainių



### Gaminimas

1. Nulupti ir supjaustyti svogūną plonomis riekėmis.
2. Užvirinti vandenį ir sudėti 2 minutėms, apvirti svogūnus, tada nusausinti.
3. Į virintą vandenį supilti actą, cukrų, cinamono lazdelę, gvazdikėlius, lauro lapą, anyžį, raudonuosius pipirus ir imbierą keptuvėje ir užvirti.
4. Svogūnus sudėti 5 minutėms pasitroškinti. Vėliau nuimti nuo ugnies ir supilti į stiklainį.

Marinatas išsilaiko kelias savaites šaldytuve.

[Atgal į receptų sąrašą](#)



### INGREDIENTAI

0,5 kg	Raudonieji svogūnai
0,5 puodelis	Baltasis actas
0,5 puodelis	Cukrus
Pusė	Cinamono lazdelė
5 vnt.	Gvazdikėliai
1 vnt.	Lauro lapai
1 vnt.	Anyžiai
Pagal skonį	Raudonieji pipirai
2 riekelės	Švž. Imbieras