

Ceapă Caramelizată – Pentru Burger sau Fasole bătută – Foarte gustoasă, ușor crocantă și dulce



Această rețetă de ceapă caramelizată, extrem de savuroasă, ușor crocantă și cu o notă dulce, se asortează perfect cu un burger succulent sau chiar cu faimoasa fasole bătută, peste care presari acești fulgi îmbietori de ceapă caramelizată.

Ceapă Caramelizată



Într-adevăr, avem aici cea mai delicioasă **ceapă caramelizată pentru burger**, atât de **apetisantă** încât este **dificil să te abții**.

Prepararea sa necesită două ore, dar rezultatul, cu un **gust deosebit**, merită fiecare moment.

- 1,5 kg ceapă
- 50 ml ulei
- 500 ml apă
- 2-3 gr sare

1. Taie ceapa pe jumătate, îndepărtează capetele și taie-o fideluță sau peștișor, conform preferințelor personale.



2. Pregătește o tigaie încăpătoare și pune în ea aproximativ 1 kg și 200-300 g de ceapă.
3. Adaugă în jur de 50 ml de ulei de floarea soarelui în tigaie peste ceapă.
4. Adaugă apă (aproximativ jumătate de litru la 1,5 kg de ceapă).



5. Adaugă puțină sare peste ceapă (o linguriță), pentru a ajuta ceapa să-și lase sucurile.
6. Lasă focul mare până ceapa devine translucidă.
7. După ce ceapa a devenit translucidă, dă focul la minim și continuă gătirea pentru aproximativ o oră, amestecând ocazional și adăugând apă dacă este necesar.



8. După aproximativ o oră și jumătate, odată ce s-au evaporat 500 ml de apă și ceapa a devenit și mai translucidă, continuă să gătești ceapa la foc mic, amestecând din 2 în 2 minute sau din 3 în 3 minute, pentru a preveni arderea.
9. Procesul total poate dura până la 2 ore sau mai mult, până ceapa se caramelizează complet și uleiul începe să se separe.
10. După ce caramelizarea este completă, oprește focul.
11. Pune ceapa într-o sită pentru a scăpa de surplusul de ulei.



12. Servește ceapa caramelizată cu burgeri sau alte mâncăruri, sau păstrează-o pentru utilizare ulterioară.