

CZERWONA KAPUSTA

KiS

Salatki

🕒 1 godzina 20 minut 👤👤👤👤👤

Składniki:

1 mała główka czerwonej kapusty
2 jabłka
1 cebula
4 goździki
50 g masła
2 łyżki octu winnego
2 łyżki cukru
sól
pieprz



Kapustę drobno poszatkować. Jabłko obrać, pokroić w kostkę. Masło roztopić na patelni, dodać jabłko, cukier, podsmażyć razem kilka minut. Następnie dodać kapustę, dusić na małym ogniu 5 minut. Cebulę obrać, wbić w nią goździki, dodać do kapusty. Zalać kapustę szklanką wody, dodać 2 łyżki octu, przykryć pokrywką, dusić na wolnym ogniu około 1 godziny. Kiedy kapusta będzie miękka, odcedzić kapustę, doprawić do smaku solą i pieprzem. Podawać ciepłą.

KiS