

Kapusta na ciepło z żurawiną



Autor: **Pobitegarybarbary**
Przepisów: **260** Ocena: **2749**



3-4 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- Kapusta czerwona- 1 kg
- Żurawina suszona- 2 garście
- Cebula biała- 1 szt.
- Jabłko- 3 szt.
- Wino czerwone- 1/2 szklanki
- Ocet- 4 łyżki
- Cukier- 4 łyżeczki
- Sól
- Pieprz
- Smalec- 2 łyżki
- Woda- 1 szklanka

Sposób przygotowania:

- 1 Jabłka obierz i pokrój w cienkie plasterki. Usmaż je na smalcu do czasu aż zmiękną. Kapustę posiekaj, dodaj do jabłek. Cebulę obierz i pokrój w piórka. Dodaj do jabłek i kapusty. Wlej ocet, dodaj żurawinę i cukier. Wlej wino i szklankę wody. Duś pod przykryciem przez ok. 45-60 minut. Dopraw solą i pieprzem do smaku.

Twoje notatki do przepisu: