



Duszona czerwona kapusta

 3 porcje

 10 minut

Składniki

- 50 g masła
- 200 g jabłka, pokrojonego na kawałki
- 160 g cebuli, pokrojonej na kawałki
- 400 g czerwonej kapusty, poszatkwanej
- 100 ml octu jabłkowego
- 50 ml soku jabłkowego
- 1/2 łyżeczki proszku z goździków
- 1 liść laurowy
- 1/2 łyżeczki jałowca
- 1 łyżeczka soli
- 1/2 łyżeczki czarnego pieprzu

Przygotowanie

1

Zamocuj mieszadło saute w kielichu do gotowania. Włóż do kielicha 50 g masła i 160 g cebuli. Zamknij pokrywę kielicha i wyjmij miarkę.

2

Smaż saute.

3

Dodaj 400 g pokrojonej czerwonej kapusty. Zamknij pokrywę kielicha i wyjmij miarkę.

4

Smaż saute.

5

Dodaj 200 g pokrojonych jabłek, 100 ml octu jabłkowego, 50 ml soku jabłkowego, 1/2 łyżeczki proszku z goździków, 1 liść laurowy, 1/2 łyżeczki jałowca, 1 łyżeczkę soli i 1/2 łyżeczki czarnego pieprzu. Zamknij pokrywę kielicha i wyjmij miarkę.

6

Smaż saute.

7

Gotowe do podania! Smacznego!