



Modra kapusta

 2 porcje

 10 minut

Składniki

- 50 g masła
- 200 g jabłka, pokrojonego w plastry
- 160 g cebuli, pokrojonej w plastry
- 400 g czerwonej kapusty, pokrojonej w plastry
- 100 ml octu jabłkowego
- 50 ml soku jabłkowego
- 1/2 łyżeczki goździków w proszku
- 1 liść laurowy
- 1 łyżeczka soli
- 1/2 łyżeczki pieprzu

Przygotowanie

1

Zamocuj ostrze sauté w kielichu.

2

Umieść 50 g masła oraz 160 g cebuli. Zamknij pokrywę kielicha i wyjmij miarkę.

3

Smaż sauté.

4

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

5

Smaż sauté.

6

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

7

Smaż sauté.

8

Gotowe do podania. Smacznego!