Kapusta czerwona na ciepło

Renixx

Polecane na: **sałatki**

Kuchnia (region): **arabska, polska**

Warto wiedzieć:

15 min

6 porcji

Składniki:

- kapusta czerwona - 1 kg
- kminek - 1/2 łyżeczka
- jabłko winne - 2 szt.
- wino czerwone wytrawne - 50 ml
- sok z cytryny - 3 łyżka
- oliwa z oliwek - 3 łyżka
- sól, pieprz, cukier - do smaku

Dodatkowe info:

Kapusta czerwona duszona z czerwonym winem jest bardzo smacznym dodatkiem do klusek i mięsa w sosie.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Jabłka obrać, usunąć gniazda nasienne, zetrzeć na tarce o dużych oczkach, skropić sokiem z cytryny. Kapustę poszatkować, włożyć do garnka, dodać jabłka, kminek i odrobinę soli. Następnie wlać wino, oliwę i dusić pod przykryciem około 10-12 minut. Zdjąć z ognia, doprawić do smaku cukrem, solą i pieprzem, wymieszać.