

Czerwona kapusta

data aktualizacji: 2020.01.20 autor: Redakcja



Składniki: 1 kg kapusty 5 dag masła, 1 cytryna, litr rosołu, 1-2 dag cukru, 1/8 litra wina czerwonego, 6 dag słoniny, ¼ dag goździków, pieprz, 2 dag mąki, sól

Wykonanie: Uszatkować główkę kapusty czerwonej, pokroić octem lub cytryną i zostawić tak na 1 godzinę a zachowa czerwony kolor, potem posolić a po kwadransie wycisnąć, nalać wodą lub rosołem i winem czerwonym (może być kwaśna), wsypać trochę cukru, pieprzu i tłuczonych goździków, podlać kilkoma łyżkami stopionej słoniny i dusić. Gdy będzie dostatecznie miękka, zaprawić ją masłem z mąką, wymieszać, dodać 1 łyżkę octu winnego lub cytryny, jeśli nie dość kwaśna, zagotować wydać do polędwicy.

Źródło: <https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/34336-czerwona-kapusta>