

## wieprzowina z czerwoną kapustą i jabłkami

**MAGDALENA1110**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>łopatka bez kości</b>	75 dkg
<b>kapusta czerwona</b>	1 mała
<b>wino czerwone</b>	1 kieliszek
<b>sól</b>	
<b>margaryna do smażenia</b>	
<b>jabłko kwaśne</b>	3 kilka szt.

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso myjemy, solimy i wkładamy do rozgrzanego rondla, podlewamy gorącą wodą i dusimy aż będzie prawie miękkie. Kapustę szatkujemy i dodajemy do mięsa i dusimy aż będzie miękka. Na 10 min przed końcem duszenia wkładamy obrane i poszatkowane jabłka, zalewamy winem i gotujemy.