

## Wykwintne danie z kwaszonej kapusty

**ANNA2221**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

|                                    |                  |
|------------------------------------|------------------|
| <b>smalec</b>                      | 6 dag            |
| <b>rozgniecione ziarna jałowca</b> | 8 szt            |
| <b>goździk Prymat</b>              | 1 szt            |
| <b>cukier</b>                      | 1 szczypta       |
| <b>sól</b>                         | 1 szczypta       |
| <b>liść laurowy</b>                | 1 szt            |
| <b>pieprz czarny mielony</b>       | 1 szczypta       |
| <b>pieprz czarny ziarnisty</b>     | 1/4 łyżeczki     |
| <b>winogrona zielone</b>           | 30 (rodzynekowe) |
| <b>wino białe wytrawne</b>         | 2 szklanki       |
| <b>kapusta kwaszona</b>            | 1 mała kwaśna    |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kapustę pokroić. Smalec roztopić, dodać kapustę, jałowiec, goździki, liść laurowy oraz pieprz. Dusić chwilę, wlać wino i na małym ogniu, pod przykryciem gotować 1:15 min. Po godzinie dodać winogrona. Przyprawić solą, pieprzem i cukrem. Podawać do wykwintnych mięs.