

Kapusta czerwona duszona z sokiem z rabarbaru



HABIBI



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kapusta czerwona	mała główka
Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat	
Zioła prowansalskie suszone Prymat	
cukier	
rabarbar	1-2 łodygi
olej	2-3 łyżki
pieprz	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kapustę oczyścić z zewnętrznych liści, opłukać, pokroić na ćwiartki i drobno zszatkować - ja to robię malakserem z tarczą do szatkowania.

Kapustę wyłożyć do dużej patelni lub szerokiego rondla, wlać nieco oleju, posolić, posypać ziołami i smażyć kilka minut, aż kapustą się nieco zeszkli.

Podlać wodą i poddusić - dodać trochę cukru oraz świeżo wyciśnięty sok z rabarbaru do smaku.

Nakryć i dusić do miękkości (nie rozgotować!), a pod koniec duszenia doprawić pieprzem i odparować płyn.