

Kapusta czerwona marynowana z jabłkami, śliwkami, żurawiną i cebulą



AGNIESZKA_B



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

kapusty czerwonej	1/2 kg
sol	1 łyżka
cukru	1 łyżka
jabłka	1 szt.
wody	1,5 szklanki
octu	6 łyżek
śliwek kalifornijskich	10 dag
żurawiny	10 dag
cebuli	2 szt.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kapustę oczyścić, umyć i poszatkować w paski. Dodać obrane i pokrojone w plastry jabłka, cebule pokrojone w piórka, przepołowione śliwki i żurawinę. Wymieszać składniki, przełożyć do słoików, zalać gorącą zalewą (z wody, soli, cukru, octu i przypraw) i pasteryzować około 30 minut. Podawać jako dodatek do dań obiadowych.