Kapusta czerwona zapiekana z ryżem



DANUSIA19671

CZAS PRZYGOTOWANIA
1H

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

wywar mięsny	1/2 szkl
smalec	100 g
ryż	3/4 szkl
dżem z czarnej porzeczki	3 łyżki
cebula	250 g
kapusta czerwona	1 poszatkowana

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cebulę udusić z tłuszczem. Płynny tłuszcz zlać do emaliowanego garnka. Kapustę nałożyć do garnka i wymieszać z cebulą.
Na wierzch kapusty nałożyć warstwę wypłukanego ryżu, dżem z porzeczek, podlać wywarem mięsnym, garnek przykryć szczelną pokrywą i na małym ogniu gotować około 4 godz.