

## .KAPUSTA CZERWONA PO POZNAŃSKU.



### SYLWIACHMIEL



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

**kapusta** 1

**jabłko** 1

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kapustę poszatkowac.Włóżyć do garnka z odrobiną wody.Gotujemy ok.20 min.Stopic,słoninkę.  
Obrac jabłko, zetrzec na tarce i wrzucic do kapusty.Wymieszac.  
Zrobic zasmażkę na tej roztopionej słonince,dodac niecałą łykę mąki.  
Dodac do kapusty,przyprawiamy octem, solą i trochę cukru.Trochę poddusic na małym ogniu.Można dodac dwie podsmażone cebule.