

.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.