

## Duszona czerwona kapusta



**ILONAALBERTOS**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

|                         |         |
|-------------------------|---------|
| <b>smalec</b>           | 1 łyżka |
| <b>woda</b>             | 2 łyżki |
| <b>wino czerwone</b>    | 200 ml  |
| <b>kapusta czerwona</b> | 1 głowa |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kapustę należy pozbawić wierzchnich liści, następnie drobno poszatkować i wrzucić do garnka, dodać czerwone wino i smalec i dusić około 40 minut. Gdy kapusta osiągnie miękkość należy doprawić ją do smaku przyprawami: solą i pieprzem oraz cukrem. W miarę potrzeby można dodać do kapusty około 2 łyżek wody. Zagotować.