




Czerwona kapusta z jabłkiem

 gosia56

Polecane na: [przystawki i przekąski](#), [sałatki](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 60 min

 1 porcja

Składniki:

kapusta czerwona - 1 kg
cukier - 2 dag
jabłka - 50 dag
cebula - 2 szt.
sól - 1 łyżeczka
pieprz - do smaku

ocet - 1/4 szklanka
woda - 500 ml
liście laurowe - 2 szt.
ziele angielskie - 5 szt.
goździki - 3 szt.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Kapustę szatkujemy.

Jabłka zetrzeć na tarce. mogą być ze skórką.

Cebulę pokroić w kostkę.

Do garnka wlewamy wodę wrzucamy listki, ziele i goździki, zagotować wodę.

Do gotującej się wody wkładamy kapustę zagotowujemy.

Do gotującej się kapusty dodajemy sól, pieprz, cukier, cebulę i wlewamy ocet gotujemy kapustę.

Jabłka dodajemy jak kapusta już się podgotuje.

Uważamy aby kapusta się nie rozgotowała.

Tak ugotowaną kapustę podajemy jako dodatek do obiadu.

POLECAM!!!