




Czerwona kapusta z rodzynkami na ciepło

 Nikita

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

Kuchnia (region): [arabska](#)

Warto wiedzieć:

 30 min

 1 porcja

Składniki:

czerwona kapusta (około 700 g) - 1 szt.

czosnek - 2 ząbek

rodzynki - 100 g

oliwa z oliwek - 5 łyżka

woda - 150 ml

sól - 1 łyżeczka

pieprz - 1/3 łyżeczka

ocet ze śliwek lub jabłkowy - 2 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Czerwoną kapustę rozdrobnić za pomocą robota lub poszatkować ręcznie. Do garnka z grubym dnem wlać oliwę, dodać ząbki czosnku pokrojone w cienkie plasterki i rodzynki. Podsmażać na małym ogniu przez około 5 minut. Dodać wodę, posiekaną czerwoną kapustę, sól i pieprz, gotować przez około 20 minut.

KROK 2: Dodać ocet i podgrzewać jeszcze około 1 minutę, dobrze wymieszać. Doprawić ewentualnie do smaku. Podawać na ciepło jako dodatek do obiadu.