




Kapusta czerwona duszona w winie

 Wafelek2601

Polecane na: [danie główne](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 60 min

 łatwy

 4 porcje

Składniki:

czerwona kapusta - 1 szt.

cebula czerwona - 1 szt.

czerwone wino - 1 szklanka

jabłko - 1 szt.

tłuszcz do smażenia - trochę

sól - do smaku

pieprz czarny mielony - do smaku

mąka - 1 łyżka

ocet winny - 2-3 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Kapustę umyć, osuszyć, drobniutko poszatkować.

KROK 2: Oprószyć solą, podlać zimną wodą, dusić pod przykryciem.

KROK 3: Jabłko obrać, umyć, pozbawić gniazd nasiennych. Cebulkę obrać, pokroić w kostkę, posypać solą, podsmażyć na mocno rozgrzanym tłuszczu.

KROK 4: Wraz z jabłkiem dodać do gotującej się kapusty. Kiedy kapusta będzie prawie miękka wlać wino, dusić pod przykryciem do miękkości. Na koniec doprawić solą, pieprzem oraz octem winnym. Mąkę wymieszać z 1/4 szklanki zimnej wody, wlać do kapusty. Zagotować.

KROK 5: Podawać na gorąco.