



Tekst i zdjęcie: **ewlina** - Szef Kuchni (880)

### **Kapusta czerwona zasmażana z winem**

Kapustę czerwoną przyrządza się również bez wina, wówczas przyprawia się zrumienioną cebulą lub dodaje goździków.

#### **Składniki:**

- czerwona kapusta, 80 dag
- tłuszcz, 5 dag
- mąka , 3 dag
- cukier, 1 szczypta
- sól, 1 szczypta
- czerwone wino, 0.5 l
- kwasek cytrynowy, 1 szczypta

#### **Sposób przygotowania:**

Kapustę obrać ze zwiędłych lub zepsutych liści, opłukać, jak najcieniej, zszatkować. Zalać niewielką ilością wrzącej wody (1/4 l), dodać sól, cukier, tłuszcz (1 kg), ugotować pod przykryciem. Przyrządzić zasmażkę jasnozłotą, rozprowadzić zimną wodą, zagotować, połączyć z kapustą. Mocno podgrzać, przyprawić do smaku octem i winem. Wyłożyć na salaterkę. Podawać do gęsi, kaczki, kuropatw, polędwicy wołowej, schabu itp.

