
Kapusta czerwona na winie

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2458 razy.

składniki:

- * mała główka czerwonej kapusty
- * szklanka czerwonego wina
- * 3 szklanki rosółu z ekstraktu
- * łyżeczka soku z pomarańczy
- * utarta skórka pomarańczowa
- * sól

Kapustę oczyścić , umyć i poszatковать . Włożyć do garnka i zalać czerwonym winem oraz wrzącym rosółem tak, aby kapusta była zaledwie pokryta (nie solić). Gotować bez przykrycia na ostrym ogniu aż płyn wyparuje. Gotową kapustę można dosolić . Należy ją doprawić sokiem z pomarańczy i utartą skórką pomarańczową. Podawać do dziczyzny i gęsi lub kaczki.

Źródło: Telegazeta TVP2