

---

# Kapusta czerwona na winie

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2498 razy.

składniki:

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

Kapustę oczyścić , umyć i poszatковать . Włożyć do garnka i zalać czerwonym winem oraz wrzącym rosołem 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