

# modra kapusta z rodzynkami



Autor: **smacznepotravypl**  
Przepisów: 55 Ocena: 545



3-4 os.



30 min



łatwe



tanie



## Składniki:

- połowa główki kapusty czerwonej
- 3 łyżki soku z cytryny
- 1 cebula
- 50 gram rodzynek
- ok. 1 łyżeczki soli
- 1-2 łyżki oleju
- 2 łyżki cukru

## Sposób przygotowania:

- 1 kapustę kroimy w cienkie paski lub szatkujemy w maszynie, dodajemy 0,5 łyżeczki soli do kapusty, mieszamy i odstawiamy na 15 min
- 2 kapustę wrzucamy na wrzątek, dodając resztę soli, 1 łyżkę cukru i 2 łyżki soku z cytryny i gotujemy do miękkości ok. 25 min.
- 3 w tym czasie kroimy drobno cebulę i podsmażamy krótko na patelni na oleju
- 4 kapustę odsączamy, dodajemy cebulę, rodzynki oraz doprawiamy do smaku resztą cukru i soku z cytryny

## Twoje notatki do przepisu: