

Czerwona kapusta z jabłkami

Przepis dodany przez użytkownika anka-22

smaczna

Ilość porcji: więcej niż 6

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- czerwona kapusta - 2 szt.
- cebula - 1/2 kg
- jabłka - 1 kg
- ocet - 1 szkl.
- cukier - 1 szkl.

Etapy przyrządzania:

1. Z główek kapusty zdejmujemy wierzchnie liście, szatkujemy i solimy. Jabłka obieramy, grubo zcieramy na tarce. Cebule obieramy i siekamy. Mieszkamy cebule, kapustę i jabłka. Cukier gotujemy z octem. Kapustę z dodatkami nakładamy do słoików. Zalewamy zalewą i pasteryzujemy 15-20 minut.

Smacznego!

