



Haudutettu punakaali 1

Aineet: 1 kg Punakaalia
2-3 rkl Öljyä
2 rkl Siirappia
2-3 kpl Omenaa
1 kpl Sipulia
pieni pala Purjosipulia
1-2 rkl Viinietikkaa
Suolaa
Mustapippuria
0,5 dl Mustaherukkamehua

Valmistus: 1. Leikkaa punakaali ohuiksi suikaleiksi.
2. Kuumenna öljy padassa. Lisää kaalisuikaleet ja siirappi. Sekoittele, kunnes kaali alkaa pehmetä.
3. Hienonna sipulit ja leikkaa omenat lohkoiksi.
4. Lisää sipulit, omenalohkot ja viinietikka pataan. Hauduta miedolla lämmöllä noin 45 minuuttia. Sekoita välillä. Mausta. Jos kaali tuntuu liian kuivalta, lisää kypsymisen aikana pataan tilkka vettä.

www.superkokki.com