



Jouluinen punakaali

Aineet: 2 rkl Öljyä
1 kg Punakaalia suikaleina
2 kpl Sipulia hienonnettuna
3 kynsi/kynttä Valkosipulia hienonnettuna
2 dl Punaviiniä
1 tl Anista
1 dl Vettä
Valkopippuria myllystä
Suolaa
2 rkl Hunajaa
2 rkl Punaviinietikkaa

Valmistus: Kuullota kaalit ja sipulit öljyssä.

Lisää loput aineet ja hauduta miedolla lämmöllä noin 40 minuuttia välillä sekoittaen.

Tarkista maku ja tarjoa punakaalia kinkun tai kalkkunan lisäkkeenä.

Hyvä vaihtoehto laatiikoille.