



Haudutettu punakaali 2

Aineet: 1 pieni punakaali
2 omenaa
2-3 rkl voita tai margariinia
½-1 dl herukkamehua
3 neilikkaa
3 maustepippuria
suolaa
1-2 rkl siirappia
1-2 rkl viinietikkaa tai sitruunamehua

Valmistus: Leikkaa kaali ohuiksi suikaleiksi. Kuori ja lohko omenat. Sulata rasva padassa tai paksupohjaisessa kattilassa. Kiehauta kaali rasvassa. Lisää omenat, herukkamehu ja kokonaiset mausteet. Hauduta miedolla lämmöllä noin 40 minuuttia. Mausta suolalla, siirapilla ja viinietikalla. Tarjoa lämpimänä kinkun lisäkkeenä.

www.superkokki.com