



## Viinissä haudutettua kaali Tihanyin tapaan

Aineet:	1,5	kg	keräkaalia
	100	g	rasvaa
	80	g	sokeria
			suolaa maun mukaa
	1	tl	punasipulisuolaa
	1	tl	jauhettua kuminaa
	1	rkl	etikkaa
	2	dl	Tihanyi Merlot-viiniä

Valmistus: Kaali suikaloidaan. Sokeri sulatetaan kuumennetussa rasvassa ja paahdetaan karamellimaiseksi.

Kaali sekoitetaan ruskistuneeseen sokeriin ja seokseen lisätään suola, kumina ja sipuli sekä vähän vettä, annetaan hautua. 15 minuutin kuluttua ruokaan sekoitetaan punaviini ja haudutetaan edelleen. Etikkaa lisätään maun mukaan. Tarjotaan kuumana. Tihanyin hanhipitojen suosittu lisuke.