

## Червено зеле с круши

4 порции

### СЪСТАВКИ

За червеното зеле:

800 г червено зеле

Сол

1 лимон (само сок)

2 круши

1 глава жълт лук

**1 с. л. рапично олио**

**300 мл сухо червено вино**

150 мл сок от круши

**2 с. л. бял винен оцет**

5 скилидки чесън

**4 зърна бахар**

5 зърна черен пипер

2 дафинови листа

**2-3 с. л. сладко от червени боровинки**

Пипер



### НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

Червеното зеле (без дръжката) се нарязва на ивици или на ситно, посолява се и се добавя лимонов сок и се меси енергично с ръце за няколко минути. Оставете да престои около 30 минути.

Обелете крушите, нарежете ги на четвъртинки и ги нарежете на кубчета. Обелете и нарежете на ситно лука. Загрейте олио в голяма тенджера. Задушете лука на среден огън, докато стане прозрачен. Добавете крушите и червеното зеле и задушете за кратко.

## Червено зеле с круши

---

### НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

Добавете червено вино, сок от круши, 200 мл вода и оцет. Добавете подправки в торбичка за подправки. Оставете да заври, намалете котлона и оставете да къкри под капак за около 1 час. Разбърквайте от време на време. Добавете малко течност, ако е необходимо.

След час пробвайте дали червеното зеле е достатъчно меко. Ако не е, оставете да къкри още малко. Отстранете подправките, разбъркайте сладкото. Овкусете със сол и пипер.