



JERNEJ KITCHEN

DUŠENO RDEČE ZELJE (V PONVI)

Dušeno rdeče zelje je odlična priloga za hladne zimske dni. Ta preprost recept je narejen v ponvi z dodatkom jabolk in rdečega vina.

ZA	6	OSEB
PRIPRAVA:	10	MINUT
KUHANJE:	40	MINUT
ČAS SKUPAJ:	50	MINUT

DUŠENO RDEČE ZELJE

- 1 čebula
- 2 žlici olivnega olja
- 2 žlici rjavega sladkorja
- 2 jabolki
- 1/2 celega cimeta
- 1 žlica jabolčnega kisa
- 100 ml rdečega vina (Porto, Madeira, Teran, Modra Frankinja)
- 1 kg rdečega zelja
- 100 ml vode

TOOLS AND EQUIPEMENT

- kuhinjski nož
- rezalna deska
- večja ponev

PREPRAŽIMO ČEBULO IN JABOLKA

Čebulo sesekljam. V večjo ponev damo olivno olje, čebulo in sladkor. Pristavimo na zmeren ogenj in kuhamo 5 minut, da čebula postekleni, sladkor pa karamelizira. Jabolka očistimo in narežemo na krhle. Dodamo k čebuli skupaj s celim cimetom in na hitro prepražimo, približno minuto.

ZELJE SKUHAMO

Dodamo jabolčni kis in vino. Pokuhamo, da alkohol izpari, približno 2 - 3 minute. Rdeče zelje očistimo in narežemo na tanke rezine. Zelje dodamo v ponev. Dodamo tudi vodo in začинimo s soljo in poprom. Pokrijemo s pokrovom in pri rahlem vretju dušimo 35 - 40 minut, oziroma tako dolgo, da je zelje mehko.

PREDLOG SERVIRANJA

Dušeno rdeče zelje postrežemo z izbrano glavno jedjo. Preden postrežemo, dodamo še 2-3 žlice maščobe od pečenke (svinjina, piščanec, raca, goska..) ali stopljenega masla ter premešamo. Odstranimo še cel cimet.