



## JERNEJ KITCHEN

# RDEČE ZELJE S SLADKIMI JABOLKI

*To jed lahko jemo vso jesen in zimo, odlična priloga je.*

ZA 6 OSEB  
PRIPRAVA: 10 MINUT

### RDEČE ZELJE S SLADKIMI JABOLKI

- 1 kg rdečega zelja
- 1 čebula, manjša
- 3 jabolka
- 2 žlici rastlinskega olja
- 2 žlici medu
- 2 žlici jabolčnega kisa
- 200 ml piščančje osnove ali vode
- 50 ml belega vina
- 4 klinčki
- 2 lovorjeva lista

### TOOLS AND EQUIPEMENT

- kuhinjski nož
- rezalna deska

### PRIPRAVA

Olupimo in narežemo čebulo na tanjše lističe. Očistimo jabolka, odstranimo sredico in jih narežemo na tanke rezine. Prav tako očistimo rdeče zelje, odstranimo sredico in narežemo na četrtine. V globoko, kovinsko posodo damo olje, narezano čebulo, jabolka in rdeče zelje. Dodamo klinčke in lovorjeva lista. Postavimo na srednje močan ogenj in pražimo 3 minute.

### PEČENJE

Pečico segrejemo na 130 °C. V posodo dodamo jabolčni kis in belo vino. Kuhamo nadaljne 2 minuti, oziroma tako dolgo, da alkohol izpari. Dodamo cvetlični med, posolimo in popravo s črnim poprom. Dodamo piščančjo osnovo ali vodo. Prestavimo v ogreto pečico, pokrijemo s pokrovom in pečemo 2 1/2 uri, oziroma dokler ni zelje mehko.

### POSTREŽEMO

Po tem času pokrov odstranimo, povečamo temperaturo na 200°C in pečemo nadaljnih 20 minut. Serviramo kot prilogo k pečenemu piščancu, puranu, raci, goski ali svinjini.