

Rdeče zelje z borovnicami

SESTAVINE

- 1 čebula
- 1 jabolko
- 500g rdečega zelja
- 25g masla
- 1 žlica sladkorja
- 6 brinovih jagod
- klinčki
- cimet
- ingver
- 2 stroka česna
- 2 žlici kisa
- svež pomarančni sok
- polovico pomaranče
- muškati orešek
- 150g borovnic

POSTOPEK

Čebulo sesekljamo. Jabolko operemo, olupimo in narežemo. Rdeče zelje operemo in narežemo na rezance. V loncu segrejemo maslo in na njem prepražimo sladkor. Dodamo čebulo, jabolko in zelje. Vse skupaj pražimo nekaj minut. Dodamo še zmečkane brinove jagode, klinčke, cimet, nariban ingver, strt česen, kis, pomarančni sok, narezano pomarančo in muškati orešek. Dobro premešamo in dušimo 40 minut. Po potrebi prilivamo vodo. Proti koncu kuhanja dodamo še borovnice.